GRAEF

Allesschneider Master M 6 / M 9 / M 91
Universal slicer Master M 6 / M 9 / M 91
Trancheuse Master M 6 / M 9 / M 91
Cortadora de alimentos Master M 6 / M 9 / M 91
Tagliatutto Master M 6 / M 9 / M 91
Allessnijder Master M 6 / M 9 / M 91

Bedienungsanleitung
Operating instructions
Notice d'utilisation
Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso
Bedieningshandleiding

CE

GRAEF

D	**Bedienungsanleitung**	**3**
EN	**Operating Instructions**	**17**
F	**Notice d´utilisation**	**30**
ES	**Manual de Instrucciones**	**44**
I	**Istruzioni per l'uso**	**58**
NL	**Bedieningshandleiding**	**72**

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieses Allesschneiders Master M 6 / M 9 / M 91 haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben.

Wir danken Ihnen für den Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit dem neuen Allesschneider.

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Allesschneiders (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der

- Inbetriebnahme,
- Bedienung und
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Diese Bedienungsanleitung kann evtl. nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an den Graef-Kundendienst oder an Ihren Fachhandel.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise und Signalwörter verwendet:

WARNUNG

Dies bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere Verletzungen eintreten oder die Nichtbeachtung kann sogar zum Tode führen.

VORSICHT

Dies bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können Sachschäden auftreten.

WICHTIG!

Dies bezeichnet Anwendungstipps und andere besondere wichtige Informationen!

© Gebr. Graef & Co. KG

D

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- in Mitarbeiterküchen für Läden und Büros;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen,

WICHTIG!

► Gebrauch nur in haushaltsähnlicher Anwendung!

Sie können mit dem Gerät Brot, Schinken, Wurst, Käse, Obst, Gemüse etc. schneiden.

Schneiden Sie keinesfalls harte Gegenstände wie etwa gefrorene Lebensmittel, Knochen, Holz, Bleche oder Ähnliches.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

VORSICHT

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, den Betrieb und die Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung

- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

Kundendienst

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Defekt hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Kundendienst
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Tel.: 02932-9703-677
Fax.: 02932-9703-90
Email: service@graef.de

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Gefahr durch elektrischen Strom

VORSICHT

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt ist.
- ▶ Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ▶ Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen oder sogar zum Tode führen.

© Gebr. Graef & Co. KG

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung der Maschine darf diese nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur vom Graef-Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen.
- Dieses Gerät muss mit Schlitten und Restehalter benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lässt den Gebrauch des Restehalters nicht zu.
- Im Ruhezustand Einstellknopf im Uhrzeigersinn über Nullstellung hinaus bis zum Anschlag drehen, so dass die Anschlagplatte die Messerschneide überdeckt.

Inbetriebnahme

Sicherheitshinweise

VORSICHT

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Allesschneider
- Ø 170 mm glattes, durchgehärtetes Vollstahlmesser
- GENIO-Schlitten
- Restehalter
- Edelstahltablett
- Diamant-Messerschärfer
- Bedienungsanleitung
- Vaseline-Päckchen

WICHTIG!

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur und dem Lieferanten.

Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- ◆ Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

© Gebr. Graef & Co. KG

WICHTIG!

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und rutschfesten Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das scharfe Messer des Gerätes gelangen können.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

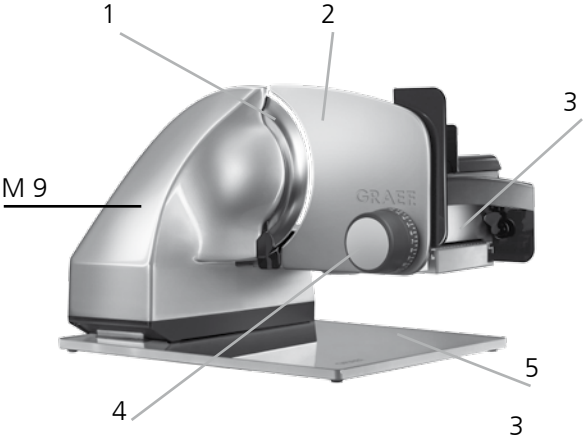
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Das Anschlusskabel darf nicht straff gespannt sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

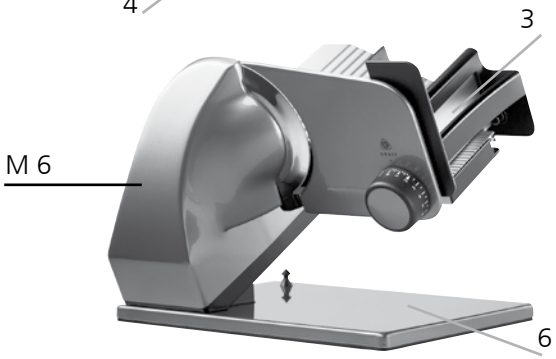
GRAEF

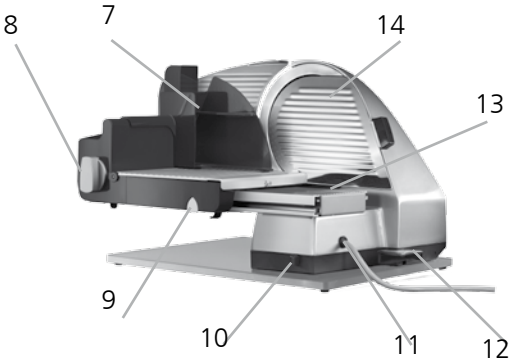
D

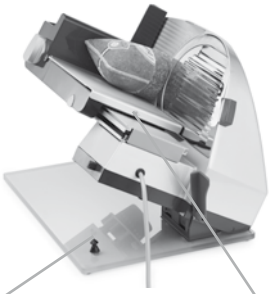
Aufbau und Funktion

Gesamtübersicht









1. Schneidmesser
2. Anschlagplatte
3. Momentschalter
4. Einstellknopf
5. Glasbodenplatte
6. Alubodenplatte
7. Restehalter
8. Dauerfunktionsschalter
9. Kindersicherung
10. Verriegelungsknopf, Schwenkmechanismus
11. Kabelfach
12. Schwenkhebel
13. Führungsprofil
14. Messerabdeckplatte
15. Arretierungsbolzen
16. Arretierung der Schneidgutauflage
17. GENIO-Schlitten

© Gebr. Graef & Co. KG

D

Technische Daten

	Master M 6	Master M 9	Master M 91	
Abmessungen (L x B x H)	390 x 325 x 270	394 x 315 x 270	394 x 315 x 270	mm
Gewicht	ca. 7,2	ca. 8,6	ca. 8,6	kg
Schnittstärke	0 - 20	0 - 20	0 - 20	mm
Schnitthöhe	140	140	140	mm
Schnittlänge	220	220	220	mm
Betriebsspannung	230	230	230	Volt
Leistung	170	170	170	Watt
Farbe	silber	silber	weiß	

Leistungsmerkmale

- Vollmetallausführung
- Flüsterleiser, durchzugsstarker Kondensatormotor mit 170 Watt
- Ø 170 mm Vollstahlmesser mit glatter Schneide
- Abnehmbare Messerabdeckplatte aus Edelstahl
- Kippschneider 30°
- Massive Glasbodenplatte **(M 9 / M 91)**
- Alubodenplatte **(M 6)**
- GENIO-Schlitten zur Schneidgutfixierung
- Restehalter
- Schlittenschaltung mit Moment- und Dauerschalter
- Schnittstärkeneinstellung 0 - 20 mm
- Diamant-Messerschärfer
- Edelstahltablett
- Kabelfach

Ersatzteile

Für dieses Gerät sind folgende Ersatzteile lieferbar:

- 170 Ø mm Ersatz-Messer
- Ersatz-Restehalter

Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie Ersatzteile zu Ihrem Gerät benötigen.

Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes.

Sicherheitshinweise

VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Gefahren und Sachschäden zu vermeiden:

▶ Fassen Sie nicht mit den Fingern an die Schneide des Messers. Dieses ist sehr scharf und kann schwere Verletzungen verursachen.

Gefahrenquellen

WARNUNG

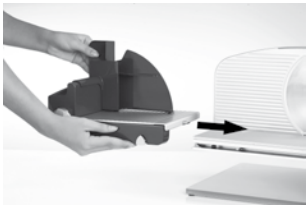
Das drehende Messer kann Körperteile abschneiden. Gefährdet sind Ihre Finger, besonders der Daumen. Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Anschlagplatte und Schneidguthalter, solange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist d.h. unter „0“ gestellt ist.

Kindersicherung

Um das Messer zu sichern (Anschlagplatte muss geschlossen sein, d.h. unter „0“ stehen), können Sie den Schlitten vor das Messer schieben und den Schlittenriegel (Kindersicherung) eindrücken. Der Schlitten sitzt fest.

Schneiden mit Momentschalter

- Ziehen Sie den Schlittenriegel auf der rechten Seite des Schlittens heraus und setzen den Schlitten in Pfeilrichtung auf das Fürhungsprofil.



- Nachdem Aufsetzen des Schlittens drücken Sie den Schlittenriegel
- Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten.
- Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.
- Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte drücken und den Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen.
- Drücken Sie mit dem Daumen gegen den Momentschalter, damit schalten Sie den Motor ein.
- Beim Schneidvorgang den Daumen gegen den Momentschalter drücken.
- Sobald Sie den Daumen von dem Momentschalter nehmen, schaltet der Motor ab.

Schneiden mit Dauerschalter

Nutzen Sie den Dauerschalter zum Schneiden von großen Mengen.

- Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten.
- Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.
- Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte drücken und den Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen.
- Den Dauerschalter im Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag (1/4 Umdrehung) drehen.
- Zum Ausschalten drehen Sie den Dauerschalter wieder zurück.
- Motor nach Dauerbenutzung von ca. 9,5 Minuten abkühlen lassen.

© Gebr. Graef & Co. KG

WICHTIG!

- ▶ Weiches Schneidgut (z.B. Käse oder Schinken) lässt sich am besten gekühlt schneiden.
- ▶ Weiches Schneidgut lässt sich besser schneiden, wenn Sie es langsamer vorschieben.
- ▶ Beim Schneiden von Gurken oder Möhren ist es von Vorteil, wenn sie vorher auf eine gleiche Länge geschnitten werden und dann mit dem Restehalter zugeführt werden.

30° kippen

Die Kippfunktion eignet sich besonders gut zum Schneiden von Brot, Hartwürsten und Gemüse. Mit der Kippfunktion wird die natürliche Schwerkraft des Schneidgutes zur Zuführung genutzt.

Um das Gerät zu kippen gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Drücken Sie den Verriegelungsknopf. Gerät wird entrastet.

- ◆ Ziehen Sie mit dem Schwenkhebel das Gerät kraftvoll hoch, bis dieses hörbar einrastet.
- ◆ Erst beim hörbaren Einrasten ist das Gerät gesichert.
- ◆ Nun können Sie wie unter „Schneiden" beschrieben fortfahren.
- ◆ Nach Beendigung des Schneidvorganges schwenken Sie das Gerät wieder zurück.
- ◆ Drehen Sie den Schwenkhebel nach unten.
- ◆ Durch Drücken auf den hinteren Teil des Profils rastet der Arretierungsbolzen ein.

GENIO-Schlitten

Der GENIO-Schlitten hält mit seiner gefederten Schlittenauflage das Schneidgut stets in der Ausgangsposition. Er passt sich stufenlos der Größe und dem Gewicht des Schneidgutes an und bringt es so von seiner Schneidgutauflage aus harteloxiertem Aluminium in die optimale Position. Eine zusätzliche Fixierung wie bei herkömmlichen Schlitten wird dadurch unnötig und ein Verrutschen oder Wegrollen des Schneidgutes ist schlichtweg ausgeschlossen. Was auch immer geschnitten werden soll, der GENIO-Schlitten definiert dank enormer Flexibilität, hohem Bedienkomfort und dem ergonomischen Handling die Art des Schneidens vollkommen neu und das mit einem neuen Höchstmaß an Sicherheit, Einfachheit und

Schnelligkeit.

Durch den einzigartigen Federmechanismus passt sich der GENIO Schlitten jederzeit den Besonderheiten des Schneidgutes an. So kann es nicht wegrollen und lässt sich stets ohne Kraftaufwand optimal zum Messer führen.

Sollten Sie einmal größeres, schweres Schneidgut (wie Brot oder Schinken) schneiden wollen, können Sie die Schneidgutauflage verriegeln.

Drücken Sie den Verriegelungsbolzen und drücken Sie dann die Schneidgutauflage herunter. Anschließend lassen Sie den Bolzen wieder los.

Zum Entriegeln drücken Sie den Bolzen, die Schneidgutauflage federt nach oben.

Restehalter

Sobald das Schneidgut kürzer als 10 cm ist und somit nicht mehr richtig festgehalten werden kann, muss der Restehalter verwendet werden.

- Legen Sie die Reste oder das kleinere Schneidgut auf den Schlitten.
- Setzen Sie den Restehalter auf die Schlittenrückwand und legen Sie den Restehalter an das Schneidgut an.
- Verfahren Sie wie vorher beim „Schneiden“ beschrieben.

WICHTIG!

- ▶ Der Restehalter ermöglicht es Ihnen, kleineres Schneidgut wie z.B. Pilze oder Tomaten aufzuschneiden.
- ▶ Das Gerät darf nicht ohne Restehalter benutzt werden, es sei denn, Größe und Form des Schneidgutes lassen dessen Gebrauch nicht zu.

Messerschärfer

Mit dem beigefügten Messerschärfer können Sie bei nachlassender Messerschärfe die Schneide wieder schärfen.

- Drehen Sie die Schnittstärke auf 15.
- Setzen Sie den Messerschärfer auf den Schlitten.
- Schieben Sie den Schlitten soweit nach vorne bis der Messerschärfer an dem Messer liegt.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Nach 2 - 3 Messerumdrehungen schalten Sie das Gerät wieder aus.
- Prüfen Sie nun ob ein Grat am Messer entstanden ist.
- Fahren Sie langsam mit dem Finger von Innen zur Außenkante. Wenn Sie einen umgelegten Grad erfühlen, ist das Messer scharf.

© Gebr. Graef & Co. KG

- Benutzen Sie nun den Abziehstein.
- Setzen Sie den Messerschärfer wieder an das Messer.
- Drücken Sie den Andrückhebel für den Schleifstein.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Nach einer Messerumdrehung, schalten Sie das Gerät wieder aus.

Lesen Sie auch die beim Messerschärfer beigefügte Bedienungsanleitung.

Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes.

Sicherheitshinweise

VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ Kontrollieren Sie ob der Anschlag geschlossen ist (Messerschneide abgedeckt).
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ▶ Gerät nicht im Wasser abspülen oder ins Wasser tauchen.

Reinigung

Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

Messerabnahme

Bitte schrauben Sie von Zeit zu Zeit auch einmal das Messer ab und reinigen Sie das Gerät von Innen. Besonders dann, wenn „saftiges" Schneidgut (Gemüse, Obst, Braten etc.) geschnitten wurden. Behandeln Sie das Messer mit aller Sorgfalt.

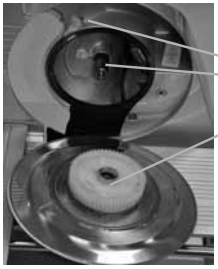
WARNUNG

▶ VORSICHT scharfes Messer.

- Ziehen Sie den Schlitten ganz zu sich heran.

- Drehen Sie die Messerabdeckplatte an dem schwarzen Griff in Pfeilrichtung nach oben bis dieser senkrecht über dem Motorkörper steht. Hierbei ist in der Ausgangsposition zunächst der Einrastpunkt zu überwinden.

- Nun können Sie diese durch leichten Druck dagegen, vom Messer weg abnehmen.
- Lösen Sie das Messer indem Sie mit einer Münze die Messerschraube im Uhrzeigersinn drehen.
- Reinigen Sie die Innenseiten des Messers und den schwarzen Ring mit einem feuchten Tuch.



- Einsetzen des Messers erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

WICHTIG!

► Fetten Sie die gekennzeichneten Stellen regelmäßig ein.

WARNUNG

► Dieser Vorgang muss mit größter VORSICHT durchgeführt werden, da es sich um einen sehr scharfen Gegenstand handelt.

Schlitten

Um den Schlitten besser zu reinigen, lässt sich dieser von der Maschine abnehmen. Einstellknopf über 0-Stellung hinaus bis Endanschlag drehen.

- Ziehen Sie dazu den Schlittenriegel auf der rechten Seite des Schlittens heraus.
- Ziehen Sie den Schlitten in Pfeilrichtung ab.

- Nun können Sie den GENIO-Schlitten zu besseren Reinigung auseinandernehmen.
- Nehmen Sie die Schneidgutauflage ab, indem Sie diese senkre hin-
- Nu att-
fe

Reini em
feucl en-
dem

© Gebr. Graef & Co. KG

D

Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Garantie

10 Jahre Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 120 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

Preface

Dear customer,

You made the right decision with the purchase of the Master M 6 / M 9 / M 91 universal slicer. You have acquired an established quality product.

We thank you for the purchase and wish you lots of joy with the new universal slicer.

Information about these operating instructions

These operating instructions are a component of the universal slicer (in the following referred to as the unit) and provide important information about its first use, safety, the intended use and care of the unit.

The operating instructions must always be kept available near the unit. Every person who deals with the following must read and apply them:

- First use,
- Operation and
- Cleaning

of the unit.

Keep the operating instructions and pass them on to the next owner together with the unit.

It is possible that these operating instructions do not cover every possible use. For more information or if you have any problems not covered or not sufficiently dealt with in these instructions, please contact the Graef customer service department or your dealer.

Warnings

The following warnings and signal words are used in these operating instructions:

WARNING

This indicates a possibly dangerous situation. If the instructions are not complied with, severe injury can result or non-compliance can even lead to death.

CAUTION

This indicates a possibly dangerous situation. Non-compliance with the instruction can lead to property damage.

IMPORTANT!

This indicates useful tips and other important information!

Use as intended

This unit is not intended for commercial usage.

This unit is intended to be used in the household and for similar applications such as

- in employee kitchens, in shops, offices and other commercial areas;
- on agricultural premises;

© Gebr. Graef & Co. KG

EN

- by guests in hotels, motels and other residential facilities;
- in bed-and-breakfast establishments.

With the unit you can slice bread, ham, sausage, cheese, fruit, vegetables, etc.

Never slice hard objects such as frozen foods, bones, wood, sheet metal or similar.

Any other use or use beyond and above that is considered non-intended usage.

CAUTION

Danger through non-intended usage!

The unit can cause hazards if used other than intended and/or for alien usage.

- ▶ Use the unit exclusively as intended.
- ▶ Follow the procedures described in these operating instructions.

All claims of any type due to non-intended usage are excluded.

The risk is borne solely by the operator.

Limitation of liability

All technical information, data and instructions on installation, operation and care included in these operating instructions accord with the latest state at the time of printing and have been made to the best of our knowledge with consideration of our previous experiences and insights.

No claims can be derived from the information, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer does not assume any liability for damages due to:

- Non-compliance with the instructions
- Non-intended use
- Improper repairs
- Technical modifications
- Use of non-approved spare parts

Customer service

If your Graef unit is defective, please contact your dealer or the Graef customer service department.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Customer service
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Tel.: 02932-9703-677
Fax.: 02932-9703-90
Email: service@graef.de

Safety

This chapter provides you with important safety instructions for handling the unit.

This unit complies with the statutory safety regulations. Improper use can, however, lead to personal injury and property damage.

Danger due to electric current

CAUTION

Danger of death due to electric current!

Touching live lines or components is mortally dangerous!

Follow the safety instructions below to prevent hazards from electric current:

- ▶ Do not use the unit if the connecting cable or plug are damaged.
- ▶ Before continued use of the unit, have a new connecting cable installed. Have it installed solely by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person to prevent hazards
- ▶ Never open the unit housing under any circumstances. If live connections are touched and the electrical or mechanical structure changes, there is a danger of electric shock.
- ▶ Never touch any parts that are conducting electricity. They can cause an electric shock or even lead to death.

Basic safety instructions

To handle the unit safely, follow the instructions below:

- Check the unit for external, visible damage to the housing, the connector cable and the plug before using it. Do not put a damaged unit into operation.
- If the machine's connecting cable is damaged, continued use of the machine is only allowed it has been replaced with a new one. Have it installed solely by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person to prevent hazards.
- Repairs are only allowed to be performed by a specialist or by the Graef customer service department. Improper repairs can lead to extreme hazards for the user and damage the unit. Furthermore, the warranty claim expires.
- Only Graef customer service is authorised to repair the unit during the warranty period, otherwise there the warranty expires for additional damages.
- Defective components must be replaced solely with genuine spare parts. Fulfilment of the safety regulations is only guaranteed if these parts are used.
- This unit is not intended for use by people (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities, or who have a lack of experience and/

© Gebr. Graef & Co. KG

EN

or lack of knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions from that person about how to use the unit.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the unit.
- Always pull the supply line from the electric socket using the connector plug, not on the connector cable.
- Never operate the unit with wet hands.
- This unit must be used with the carriage and food holder unless the size and shape of the items to be sliced do not permit use of the food holder.
- In stand-by mode, turn the control knob clockwise past the zero position up to the limit so that the stop plate covers the cutter.

First use

Safety instructions

CAUTION

Personal harm or property damage could occur when the unit is being used for the first time!

Follow the safety instructions below to prevent hazards and property damage:

► Do not use the packing material as a toy. Danger of suffocation.

Scope of delivery and shipping inspection

The unit comes standard with the following components:

- Universal slicer
- Ø 170 mm smooth, fully-hardened solid steel blade
- GENIO carriage
- Food holder
- Stainless steel tray
- Diamond blade sharpener
- Operating instructions
- Vaseline packs

IMPORTANT!

► Check the delivery for completeness and for visible damage.

► Immediately notify the carrier and the supplier about an incomplete delivery or damages due to improper packing or caused by shipping.

Unpacking

To unpack the unit, proceed as below:

◆ Take the unit out of the carton.

◆ Remove all pieces of the packing.

◆ Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

EN

Dispose of the packing

The packing protects the unit from shipping damage. The packing materials are selected for their environmental compatibility and from disposal aspects so they are recyclable.

Returning the packing to the materials circuit saves raw materials and reduces the accumulation of waste. Dispose of packing material that is no longer needed at a collection point for the »Green Point« recycling system.

IMPORTANT!

► If possible, save the original packing during the unit's warranty period to be able to properly pack the unit in case of a warranty claim.

Requirements for the installation location

For safe and flawless operation of the unit, the place of location must meet these prerequisites:

- The unit must be set up on a firm, flat, level and non-slip base that has sufficient load bearing capacity.
- Select the place of location so that children cannot reach the sharp blade in the unit.

Electric connection

Follow these instructions about the electrical connection for safe and flawless operation of the unit:

- Before connecting the unit, compare the connection information (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This information must match to avoid damage to the unit. If in doubt, ask your electrician.
- Make sure that the connecting cable is not damaged. Do not conduct it over hot surfaces or sharp edges.
- The connector cable must not be pulled tight.
- The electrical safety of the unit is only ensured if it is connected to a properly installed protective conductor system. Operation on a socket without a protective conductor is prohibited. If in doubt, have the building installation checked by an electrician. The manufacturer does not assume any responsibility for damages caused by a missing or interrupted protective conductor.

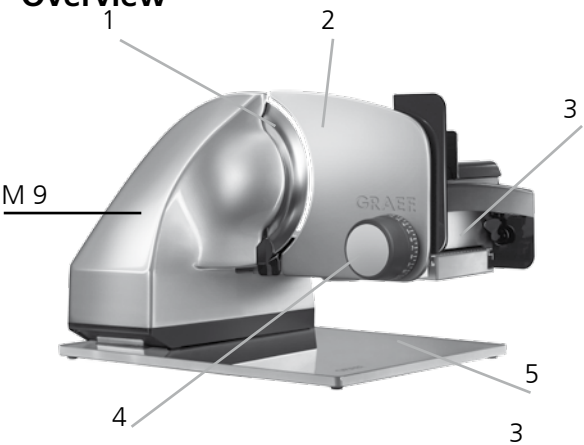
© Gebr. Graef & Co. KG

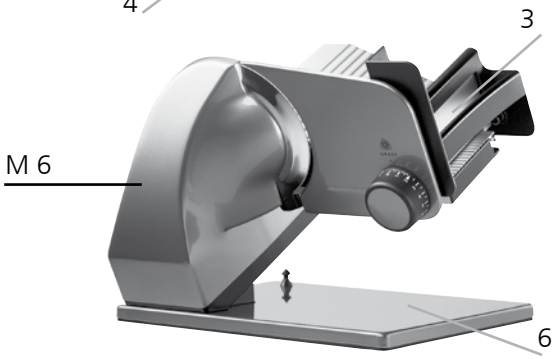
GRAEF

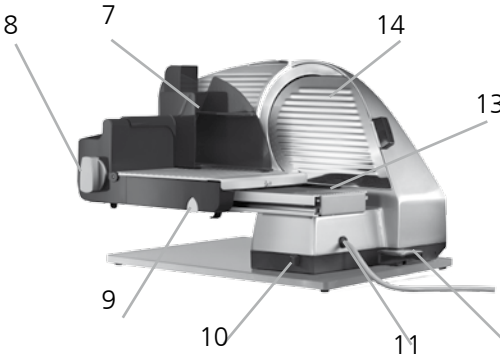
Setup and Functioning

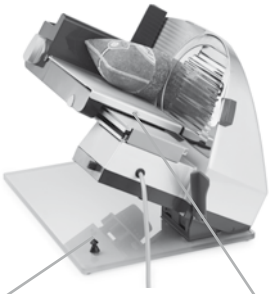
EN

Overview









1) Cutting blade
2) Stop plate
3) Quick-action switch
4) Adjustment knob
5) Glass baseplate
6) Aluminium baseplate
7) Food holder
8) Continuous operation switch
9) Child-proof safety catch
10) Lock button, pivoting mechanism
11) Cable compartment
12) Tilting lever
13) Guide profile
14) Blade cover
15) Arresting bolt
16) Arresting the slicing support
17) GENIO carriage

Technical data

	Master M 6	Master M 9 / M 91	
Dimensions (L x W x H)	390 x 325 x 270	394 x 315 x 270	mm
Weight	ca. 7.2	ca. 8.6	kg
Slice thickness	0 - 20	0 - 20	mm
Slice height	140	140	mm
Slice length	220	220	mm
Operating voltage	230	230	Volt
Power	170	170	Watt

Features

- Solid metal design
- Whisper-quiet, high-traction capacitor motor with 170 Watt
- Ø 170 mm solid steel blade with smooth cutting edge
- Removable stainless steel blade cover
- 30° tilt cutter
- Solid glass baseplate **(M 9 / M 91)**
- Aluminium baseplate **(M 6)**
- GENIO carriage to fixate the items to be sliced
- Food holder
- Carriage switch with quick action and continuous operation switch
- Slice thickness setting 0 - 20 mm
- Diamond blade sharpener
- Stainless steel tray
- Cable compartment

Spare parts

The following spare parts can be supplied for this unit:

- 170 Ø mm Replacement blade
- Replacement food holder

Contact customer service if you need spare parts for your unit.

Control and operation

This chapter provides you with important information on operating the unit.

Safety instructions

CAUTION

Follow the safety instructions below to prevent hazards and property damage:

▶ Do not touch the cutter blade with your fingers. It is very sharp and cause severe injuries.

© Gebr. Graef & Co. KG

Sources of hazards

WARNING

The rotating blade can cut off body parts. Your fingers, especially the thumbs, are endangered. For this reason, never reach into the space between the stop plate and the holder for the material to be sliced as long as the stop plate is not completely closed, i.e., is placed below "0".

Child-proof safety catch

You can push the carriage in front of the blade and press in the carriage lock (child-proof safety catch) to secure the blade (the stop plate must be closed, i.e. be positioned under "0"). The carriage fits snugly.

Cutting with the quick-action switch

- Place the items to be sliced on the carriage.
- Set the desired slicing thickness.
- Press the items to be sliced slightly against the stop plate and uniformly guide the carriage against the blade.
- Use your thumb to press the quick-action switch - that switches on the motor.
- Press your thumb against the quick-action switch while slicing.
- As soon as you remove your thumb from the quick-action switch the motor switches off.

Cutting with the continuous operation switch

Use the continuous operation switch to slice large quantities.

- Place the items to be sliced on the carriage.
- Set the desired slicing thickness.
- Press the items to be sliced slightly against the stop plate and uniformly guide the carriage against the blade.
- Turn the continuous operation switch clockwise up the limit stop (1/4 turn).
- Turn the continuous operation switch back to turn off the unit.
- Let the motor cool off after using continuously for approx. 9.5 minutes.

IMPORTANT!

- ▶ Soft items to be sliced (e.g., cheese or ham) can be sliced best when cool.
- ▶ Soft items can be sliced better when you push them slowly forward.
- ▶ When slicing cucumbers or carrots, it is advantageous if they are cut to a uniform length beforehand and then fed in with the food holder.

30° tilt

The tilt function is especially useful when slicing bread, dry sausage and vegetables. The tilt function takes advantage of the natural gravity of the items to be sliced while feeding.

To tilt the unit, proceed as below:

- Press the lock button. The unit is unlatched.

- Pull the unit up powerfully with the tilting lever until you hear it latch.
- The unit is only secured if you hear it latch.
- You can now continue as described under "Slicing".
- After completing the slicing process, swivel the unit back.
- Turn the tilting lever down.
- The arresting bolt latches in by pressing on the rear part of the profile.

GENIO carriage

The GENIO carriage uses its spring-loaded carriage support to keep the items to be sliced in the start position. It continuously adapts to the size and weight of the items to be sliced, bringing them from the hard anodized aluminium slicing support into the ideal position. That makes additional fixation as used in conventional carriages unnecessary while at the same time absolutely precluding the food from slipping or rolling off. Regardless of what is to be sliced, the GENIO carriage completely redefines slicing thanks to its enormous flexibility, great operating comfort and ergonomic handling together with new high standards for safety, simplicity and speed.

The unique spring mechanism keeps the GENIO carriage adapted to the particularities of the items to be sliced. They cannot roll off and they can always be ideally and effortlessly guided to the blade.

If you happen to want to slice heavy items (such as bread or ham), you can lock the slicing support.

Press the arresting bolt and then press down the slicing support. Release the bolt again.

To unlatch, press the bolt; the slicing support springs up.

© Gebr. Graef & Co. KG

Food holder

EN

When the items to be sliced are shorter and 10 cm so it is no longer possible to correctly hold onto them, the food holder must be used.

- Place the food rests or the small items for slicing on the carriage.
- Set the food holder on the rear of the carriage and put the food holder onto the items to be sliced.
- Proceed as above as described in "Slicing".

IMPORTANT!

- ▶ The food holder lets you slice small items such as mushrooms and tomatoes.
- ▶ The unit must not be used without the food holder unless the size and shape of the items to be sliced do not permit its use.

Blade sharpener

Use the enclosed blade sharpener to re-sharpen the blade when the cutter becomes too dull.

- Turn the slicing thickness to 15.
- Put the blade sharpener on the carriage.
- Push the carriage forwards until the blade sharpener touches the blade.
- Switch on the unit.
- Switch the unit back off after 2 - 3 blade rotations.
- Check the blade to see if there are any burrs.
- Move your finger slowly from the inner to the outer edge. If you detect a beaded grade, the blade is sharp.
- You should now use the honing stone.
- Put the blade sharpener back on the blade.
- Press the press lever for the grindstone.
- Switch on the unit.
- Switch the unit back off after one blade rotation.

Please also read the operating instructions enclosed with the blade sharpener.

Cleaning and Care

This chapter provides you with important information on cleaning and caring for the unit.

EN

Safety instructions

CAUTION

Follow the safety instructions below before you start cleaning the unit:

- ► Make sure the unit is switched off and not connected to the mains supply.
- ► Check to make sure the limit stop is closed (cutter blade is covered).
- ► Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents and do not use any solvents.
- ► Do not scratch off stubborn soiling with hard objects.
- ► Do not wash in the unit in water or immerse it into water.

Cleaning

Clean the exterior of the unit with a soft, moist cloth. If heavy soiled, a mild detergent can be used.

Blade removal

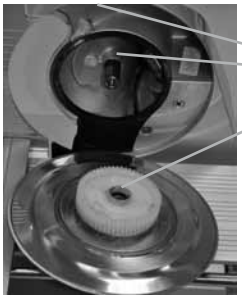
Please occasionally unscrew the blade and clean the interior of the unit. Especially, when "juicy" slicing items (vegetables, fruit, roasts, etc.) were sliced. Handle the blade with great care!

WARNING

- ► CAUTION: sharp blade.

- ◆ Pull the carriage completely closed.
- ◆ Remove the blade cover by rotating it upwards with the black handle.

- ◆ You can now slightly press slightly against it to remove the blade.
- ◆ Loosen the blade by turning the blade screw counter clockwise with a coin.
- ◆ Clean the inside of the blade and the black ring with a moist cloth.



- ◆ Replace the blade in the reverse sequence.

IMPORTANT!

- ► Periodically grease the marked points.

WARNING

- ► This process must be performed with great CAUTION as this is an extremely sharp object.

© Gebr. Graef & Co. KG

EN

Carriage

The carriage can be removed from the machine for better cleaning.

- To do that, pull out the carriage latch on the right side of the carriage.
- Pull the carriage towards the back and remove it.
- You can now take apart the GENIO carriage for better cleaning.
- Remove the slicing support by placing it vertically and pulling it out to the top.
- You can now also pull off the flat spring.

Clean all parts with a moist cloth or under running water.

IMPORTANT!

▶ Do not clean the slicing support in a dishwasher!

Please put a few drops of non-resinous oil or Vaseline on the carriage guide once a month. Wipe off excess oil/Vaseline with a soft cotton rag.

Disposal

Disposing this product at the end of its service life through normal domestic waste is prohibited. The symbol on the product and in the operating instructions points this out. The materials can be recycled in accordance with their markings. By recycling, making use of the materials or other forms of recycling old units you are making an important contribution to protecting our environment. Please ask your municipal administration about the responsible disposal sites.

Warranty

10 year warranty

Starting with the date of purchase, we assume a 120 month manufacturer's warranty for defects that are attributable to manufacturing and material defects. Your legal warranty rights in accordance with § 439 ff. German Civil Code-E remain unaffected by this clause. Not included in the warranty are damages that have arisen due to improper handling and use as well as defects which have only a slight influence on the functioning or value of the unit. Furthermore, shipping damages, unless our responsibility, are excluded from warranty rights. Warranty claims are excluded for damages that arise due to repairs we or our representatives have not performed. In case of a justified complaint, we will repair or replace the defective product with a flawless product as we choose.

© Gebr. Graef & Co. KG

F

Avant-propos

Chère cliente, cher client,

En optant pour cette trancheuse Master M 6 / M 9 / M 91 vous avez fait le bon choix. Vous avez acheté un produit reconnu pour sa qualité.

Nous vous remercions pour votre achat et nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle trancheuse.

Informations relatives à cette notice d'utilisation

Cette notice d'utilisation fait partie de la trancheuse (ci-après désignée la machine ou l'appareil) et vous donne des consignes importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien.

La notice d'utilisation doit toujours être conservée auprès de la machine. Elle doit être lue et respectée par toute personne chargée

- de la mise en service,
- du fonctionnement et
- du nettoyage

  de la machine.

Conservez cette notice d'utilisation et remettez-la avec la machine à son prochain propriétaire.

Cette notice d'utilisation ne tient éventuellement pas compte de toutes les utilisations possibles. Pour de plus amples informations ou en cas de problème non abordé ou non suffisamment détaillé dans cette notice d'utilisation, veuillez vous adresser au service après-vente Graef ou à votre revendeur.

Avertissements

Les avertissements et les mots suivants sont utilisés dans la présente notice d'utilisation :

ATTENTION

Indique une situation éventuellement dangereuse. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves ou même mortelles.

PRUDENCE

Indique une situation éventuellement dangereuse. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages matériels.

IMPORTANT !

Indique des conseils d'utilisation et d'autres informations importantes !

Utilisation conforme

Cette machine n'est pas destinée à un usage professionnel.

Cette machine est destinée à être utilisée chez soi ou dans un contexte domestique similaire, par exemple

- dans les cuisines, pour le per-

sonnel dans les magasins, les bureaux ou ailleurs au travail ;

- dans les propriétés agricoles ;
- pour les clients dans les hôtels, les motels et les établissements résidentiels quels qu'ils soient ;
- pour les petits-déjeuners dans les pensions.

Avec l'appareil, vous pouvez couper du pain, du jambon, du saucisson, du fromage, des carottes, des concombres, des fruits, des légumes, etc.

Ne coupez jamais d'objets durs tels que des aliments congelés, des os, du bois, de la tôle ou autres.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

PRUDENCE

Risques liés à une utilisation non conforme !

En cas d'utilisation non conforme et/ou différente, la machine peut représenter un danger.

► Utilisez toujours la machine de manière conforme.

► Respectez les consignes décrites dans cette notice d'utilisation.

Toute réclamation pour des dommages causés par une utilisation non conforme est exclue.

L'utilisateur est seul responsable des risques.

Limitation de la responsabilité

Toutes les informations techniques, données et consignes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien figurant dans cette notice d'utilisation correspondent à la dernière impression et ont été établies en toute bonne foi selon nos connaissances actuelles.

Les indications, illustrations et descriptions figurant dans cette notice d'utilisation ne donnent droit à aucune prétention.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non-respect de la notice d'utilisation
- une utilisation non conforme
- des réparations non conformes
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces de rechange non autorisées

© Gebr. Graef & Co. KG

Après-vente

Si votre appareil Graef présente un dommage, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente Graef.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Après-vente
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Tél. : +2932-9703-677
Fax : +2932-9703-90
E-mail : service@graef.de

Sécurité

Dans ce chapitre, vous trouverez toutes les consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de la machine.

Cette machine est conforme aux normes de sécurité obligatoires. Une utilisation non conforme peut cependant entraîner des dommages corporels et matériels.

Risque d'électrocution

PRUDENCE

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Respectez les consignes de sécurité suivantes afin d'éviter tout risque d'électrocution :

- ► N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- ► Avant de réutiliser l'appareil, faites remplacer le câble d'alimentation par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- ► N'ouvrez en aucun cas le boîtier de la machine. Risque d'électrocution en cas de contact avec les raccords électriques et de modification du montage électrique et mécanique.
- ► Ne touchez jamais aux pièces sous tension. Cela risque de provoquer une électrocution et même être mortel.

Consignes de sécurité de base

Pour une utilisation sûre de la machine, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Avant l'utilisation, vérifiez si la machine ne présente pas de dommages apparents : sur le boîtier, le câble d'alimentation et la fiche. Ne mettez pas la machine en marche si elle est endommagée.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Les réparations peuvent uniquement être effectuées par un technicien ou par le service après-vente Graef-. Les réparations non conformes peuvent entraîner des risques graves pour l'utilisateur. Elles entraînent également l'annulation de la garantie.
- Durant la période de garantie, les réparations peuvent uniquement être réalisées par le service après-vente Graef, dans le cas contraire, les dommages suivants ne sont plus couverts par la garantie.
- Les pièces défectueuses peuvent uniquement être remplacées par des pièces de rechange originales. Seules les pièces de rechange originales garantissent le respect des normes de sécurité.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et/ou connaissances spécifiques, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles n'aient obtenu les instructions pour l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec la machine.
- Pour couper l'alimentation électrique de la machine, toujours tirer sur la fiche et non sur le câble.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Cet appareil doit être utilisé avec le chariot et le guide aliments, à moins que la taille et la forme des morceaux à couper ne permettent pas l'utilisation du guide aliments.
- A l'arrêt, tourner le bouton de réglage d'épaisseur dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du zéro, jusqu'à la butée, de sorte que la plaque de butée recouvre la lame.

© Gebr. Graef & Co. KG

Mise en service

Consignes de sécurité

F

PRUDENCE

La mise en service de la machine peut entraîner des dommages corporels et matériels !

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes afin d'éviter tout danger :

► Le matériel d'emballage ne peut être utilisé pour jouer. Danger d'asphyxie.

Fourniture et contrôle du transport

La machine standard est livrée avec les composantes suivantes :

- Trancheuse
- Lame lisse en acier massif trempé, Ø 170 mm
- Chariot GENIO
- Guide aliments
- Plateau en inox
- Affiloir de lame diamanté
- Notice d'utilisation
- Sachet de vaseline

IMPORTANT !

► Lors de la livraison, vérifiez si la machine est complète et ne présente pas de dommages apparents.

► En cas de livraison incomplète ou de dommage causé par un emballage insuffisant ou par le transport, informez immédiatement le transporteur et le fournisseur.

Déballage

Procédez comme suit pour déballer la machine :

◆ Sortez la machine du carton.

◆ Retirez toutes les parties de l'emballage.

◆ Retirez les éventuels autocollants sur l'appareil (pas la plaque signalétique).

Élimination de l'emballage

L'emballage protège la machine des dommages durant le transport. Le matériel d'emballage a été sélectionné pour son caractère écologique et recyclable.

Le retour de l'emballage dans le circuit de matériaux économise des matières premières et réduit les déchets. Éliminez le matériel d'emballage dont vous n'avez plus besoin dans un point de collecte pour le système de recyclage « Point vert ».

IMPORTANT !

► Si possible, conservez l'emballage d'origine durant la période de garantie de la machine afin de pouvoir l'emballer de manière conforme en cas de recours à la garantie.

Lieu d'installation

Pour une utilisation sûre et sans dérangements de la machine, le lieu d'installation doit répondre aux conditions suivantes :

- L'appareil doit être installé sur une surface solide, plate, horizontale, antidérapante, et avec une force portante suffisante.
- Choisissez le lieu d'installation de manière à ce que les enfants ne puissent accéder à la lame tranchante de l'appareil.

Raccordement électrique

Pour une utilisation sûre et sans dérangements de la machine, les consignes suivantes doivent être respectées lors du raccordement électrique :

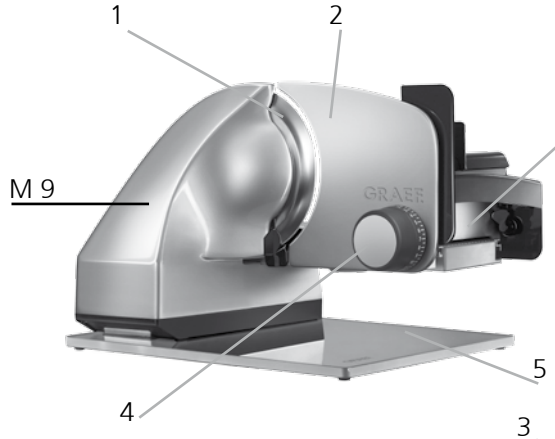
- Avant de raccorder la machine, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec les données de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin d'éviter tout dommage sur la machine. En cas de doute, renseignez-vous auprès de votre électricien.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé et posé sur des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être entièrement tendu.
- La sécurité électrique de la machine est uniquement garantie si elle est raccordée à un système de mise à la terre conforme. L'utilisation avec une prise sans mise à la terre est interdite. En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par l'absence ou l'interruption de mise à la terre.

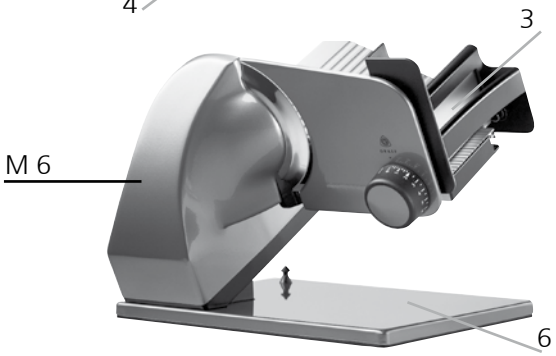
F

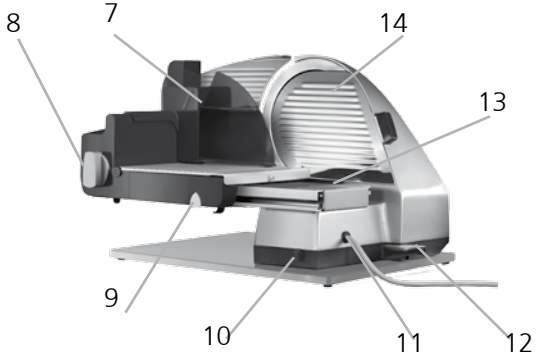
© Gebr. Graef & Co. KG

F

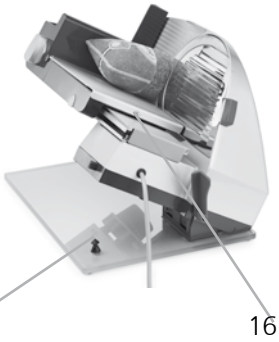
Vue d'ensemble







1) Lame
2) Plaque de butée
3) Touche de fonctionnement instantané
4) Bouton de réglage d'épaisseur
5) Semelle support en verre
6) Semelle support en aluminium
7) Guide aliments
8) Touche de fonctionnement en continu
9) Sécurité enfants
10) Bouton de condamnation, mécanisme de pivotement
11) Range-cordon
12) Levier de pivotement
13) Profilé de guidage
14) Protège-lame
15) Tenon d'arrêt
16) Arrêtage du support de coupe
17) Chariot GENIO



Montage et fonctionnement

Caractéristiques techniques

	Master M 6	Master M 9 / M 91	
Dimensions (L x L x H)	390 x 325 x 270	394 x 315 x 270	mm
Poids	env. 7,2	env. 8,6	kg
Epaisseur de coupe	0 - 20	0 - 20	mm
Hauteur de coupe	140	140	mm
Longueur de coupe	220	220	mm
Tension de service	230	230	volts
Puissance	170	170	watts

Caractéristiques de puissance

- Exécution métallique massive
- Moteur à condensateur silencieux, puissant, 170 watts
- Lame en acier massif à tranchant lisse, Ø 170 mm
- Protège-lame amovible en inox
- Dispositif de coupe inclinable à 30°
- Semelle support en verre massif **(M 9 / M 91)**
- Semelle support en aluminium **(M 6)**
- Chariot GENIO pour la fixation des morceaux à couper
- Guide aliments
- Commande du chariot avec le bouton de fonctionnement instantané et en continu
- Réglage d'épaisseur de coupe 0 - 20 mm
- Affiloir de lame diamanté
- Plateau en inox
- Range-cordon

Pièces de rechange

Les pièces de rechange suivantes sont disponibles pour cette machine :

- Lame de rechange, Ø 170 mm
- Guide aliments de rechange

Contactez le service après-vente si vous avez besoin de pièces de rechange pour votre machine.

© Gebr. Graef & Co. KG

Utilisation et fonctionnement

F

Dans ce chapitre, vous trouverez des consignes importantes pour l'utilisation de l'appareil.

Consignes de sécurité

PRUDENCE

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes afin d'éviter les dangers et endommagements :

- ▶ Ne touchez pas à la lame avec vos doigts. Elle est très tranchante et peut provoquer des blessures graves.

Sources de risques

ATTENTION

La lame rotative peut provoquer des blessures corporelles, par exemple vous couper les doigts, le pouce notamment. Ne mettez par conséquent pas les doigts dans l'espace entre la plaque de butée et le poussoir d'aliments tout pendant que la plaque de butée n'est pas complètement fermée, c.-à-d. qu'elle n'a pas été mise au-dessous de « 0 ».

Sécurité enfants

Pour condamner la lame (la plaque de butée doit être fermée, c.-à-d. placée en dessous de « 0 »), poussez le chariot devant la lame et appuyez sur le bouton de sécurité du chariot (sécurité enfants). Le chariot est bloqué.

Coupe avec le bouton de fonctionnement instantané

- ◆ Posez le morceau à couper sur le chariot.
- ◆ Réglez l'épaisseur de coupe souhaitée.
- ◆ Pressez légèrement le morceau à couper contre la plaque de butée et dirigez le chariot lentement vers la lame.
- ◆ Appuyez sur le bouton de fonctionnement instantané avec le pouce ; cela met le moteur en marche.
- ◆ Laissez le pouce sur le bouton de fonctionnement instantané tout pendant la coupe.
- ◆ Dès que vous retirez le pouce du bouton de fonctionnement instantané, le moteur s'arrête.

Coupe avec le bouton de fonctionnement en continu

Utilisez le bouton de fonctionnement en continu pour couper de grandes quantités.

- ◆ Posez le morceau à couper sur le chariot.
- ◆ Réglez l'épaisseur de coupe souhaitée.
- ◆ Pressez légèrement le morceau

à couper contre la plaque de butée et dirigez le chariot lentement vers la lame.

- Tournez le bouton de fonctionnement en continu dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée (1/4 de tour).
- Pour arrêter, remettez le bouton de fonctionnement en continu à la position initiale.
- Après une utilisation continue d'env. 9,5, laissez le moteur refroidir.

IMPORTANT !

- ▶ Les aliments tendres (par ex. le fromage ou le jambon) se coupent plus facilement à l'état froid.
- ▶ Les aliments tendres se coupent plus facilement si vous les poussez.
- ▶ Pour couper des concombres ou des carottes, il est préférable de les couper préalablement à la même longueur et de les maintenir avec le guide aliments.

Inclinaison à 30°

La fonction inclinaison est optimale pour couper du pain, du saucisson sec et des légumes. La fonction d'inclinaison utilise la force de gravité du morceau à couper.

Pour incliner l'appareil, procédez comme suit :

- Appuyez sur le bouton de condamnation. L'appareil est déverrouillé.

- Relevez l'appareil en tirant sur le levier de pivotement jusqu'à ce qu'il s'enclique.
- L'appareil n'est verrouillé que si vous avez entendu le clic.
- Procédez ensuite comme décrit sous « Coupe ».
- Une fois la coupe terminée, ramenez l'appareil à la position normale en le faisant pivoter.
- Rabattez le levier de pivotement.
- Appuyez sur la partie arrière du profilé pour que le tenon d'arrêt s'enclique.

Chariot GENIO

Le chariot GENIO est placé sur un support à ressort et maintient toujours les aliments à couper à la position initiale. Son support de coupe en aluminium dur anodisé s'adapte en continu à la taille et au poids du morceau à couper qui est

© Gebr. Graef & Co. KG

F

toujours à la position de coupe optimale. Pas besoin de fixation supplémentaire comme avec les chariots traditionnels ; cela empêche le morceau à couper de glisser et de se déplacer. Quel que soit l'aliment à couper, avec son énorme flexibilité, son haut confort d'utilisation et sa forme ergonomique, le chariot GENIO redéfinit complètement le processus de coupe, avec un maximum de sécurité, de simplicité et de rapidité.

Avec son mécanisme à ressorts exceptionnel, le chariot GENIO s'adapte toujours aux particularités du morceau à couper qui, ne pouvant pas glisser, est toujours amené en position optimale par rapport à la lame, sans aucun effort.

Si vous voulez couper un gros morceau lourd (par ex. du pain ou du jambon), vous pouvez verrouiller le support de coupe. Pressez le tenon d'arrêt et rabaissez le support de coupe en appuyant dessus. Relâchez ensuite le tenon d'arrêt.

Pour déverrouiller, appuyez sur le tenon d'arrêt et le support de coupe remonte tout seul.

Guide aliments

Si le morceau à couper fait moins de 10 cm et ne peut plus être maintenu correctement, utiliser le guide aliments.

- Posez les restes ou le petit morceau à couper sur le chariot.
- Placez le guide aliments sur la paroi arrière du chariot et pressez-le sur le morceau à couper.
- Procédez ensuite comme décrit plus haut sous « Coupe ».

IMPORTANT !

- ▶ Le guide aliments vous permet de couper de petits aliments comme par ex. des champignons ou des tomates.
- ▶ L'appareil ne peut être utilisé sans le guide aliments à moins que la taille et la forme du morceau à couper ne permettent pas son utilisation.

Affiloir de lame

Lorsque la lame perd de son tranchant, vous pouvez la réaffûter avec l'affiloir joint.

- Mettez le bouton de réglage d'épaisseur sur 15.
- Placez l'affiloir de lame sur le chariot.
- Poussez le chariot vers l'avant jusqu'à ce que l'affiloir adhère à la lame.
- Mettez la machine en marche.
- L'appareil s'éteint après 2 - 3 rotations de la lame.
- Vérifiez l'arête de la lame.
- Pour cela, passez le doigt lentement sur le bord de la lame. Si l'arête est vive, la lame est bien affûtée.

- Utilisez maintenant la pierre à repasser.
- Replacez l'affiloir sur la lame.
- Appuyez le levier presseur de la pierre à repasser.
- Mettez la machine en marche.
- L'appareil s'éteint à nouveau après une seule rotation de la lame.

Lisez également la notice d'utilisation jointe à l'affiloir.

Nettoyage et entretien

Dans ce chapitre, vous trouverez des consignes importantes pour le nettoyage et l'entretien de la machine.

Consignes de sécurité

PRUDENCE

Respectez les consignes de sécurité suivantes avant de commencer le nettoyage de la machine :

- ► Assurez-vous que l'appareil est éteint et n'est pas branché.
- ► Vérifiez que la plaque de butée est fermée (la lame est recouverte).
- ► N'utilisez pas de produits de lavage agressifs ou abrasifs ni de solvants.
- ► Ne grattez pas les saletés tenaces avec des objets durs.
- ► Ne rincez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.

du nettoyage

Nettoyez les surfaces extérieures de la machine à l'aide d'un chiffon doux et humide. En cas de forte salissure, vous
pouvez utiliser un nettoyant doux.

Nettoyage de la lame

Dévissez la lame pour nettoyer l'appareil de l'intérieur de temps en temps, en particulier si vous avez coupé des aliments « juteux » (légumes, fruits, rôti, etc.). Manipulez la lame avec précaution.

ATTENTION

- ► ATTENTION : la lame est tranchante.

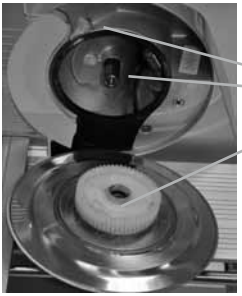
- Tirez le chariot complètement vers vous.
- Retirez le protège-lame : pour cela saisissez la poignée noire et tournez-la vers le haut.

- Enlevez-le de la lame en appuyant légèrement dessus.
- Dévissez la lame en tournant la vis avec une pièce de monnaie dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Nettoyez la face intérieure de

© Gebr. Graef & Co. KG

F

la lame ainsi que l'anneau noir avec un chiffon humide.



◆ Réinsérez la lame en procédant dans le sens contraire.

IMPORTANT !

► Graissez régulièrement les endroits marqués.

ATTENTION

► Faites preuve d'une extrême PRUDENCE car la lame est très tranchante.

Chariot

Pour mieux le nettoyer, vous pouvez retirer le chariot de l'appareil.

◆ Pour cela, poussez le bouton de sécurité à droite du chariot.

◆ Poussez le chariot vers l'arrière et enlevez-le.

◆ Vous pouvez également démonter le chariot GENIO pour mieux le nettoyer.

◆ Enlevez le support de coupe en le mettant à la verticale et en tirant tout simplement dessus.

◆ Vous pouvez également enlever le ressort à lames.

Nettoyez tous les morceaux avec un chiffon humide ou sous le robinet.

IMPORTANT !

► Ne nettoyez pas le support de coupe au lave-vaisselle !

Mettez quelques gouttes d'huile exempte de résine ou de vaseline sur le guidage du chariot une fois par mois. Enlevez le trop d'huile ou de vaseline avec un chiffon en coton doux.

Élimination

Une fois hors d'usage, ce produit ne doit pas être mis à la poubelle avec les ordures ménagères. C'est ce qu'indique le symbole sur le produit et dans la notice d'utilisation. Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Avec le recyclage, le recyclage des matériaux ou d'autres formes de recyclage, vous contribuez à la protection de l'environnement. Veuillez vous renseigner auprès de votre administration communale pour connaître les centres de recyclage.

Garantie

Garantie de 10 ans

À compter de la date d'achat, cet appareil est garanti 120 mois pour les dommages causés par des défauts de fabrication ou de matériaux. Il n'est pas dérogé à vos droits de garantie selon le § 439 et suivants du code civil allemand BGB-E. Sont exclus de la garantie les dommages causés par une manipulation ou une utilisation non conforme ainsi que les dommages mineurs qui ne nuisent pas significativement au fonctionnement ou à la valeur de la machine. Par ailleurs, les dommages causés par le transport sont également exclus de la garantie dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables. Toute demande en garantie est exclue pour les dommages à la suite d'une réparation qui n'a pas été réalisée par nous ou par l'un de nos représentants. En cas de réclamation justifiée, nous déciderons de réparer ou de remplacer le produit défectueux.

© Gebr. Graef & Co. KG

ES

Prólogo

Estimada/o cliente,

ha elegido bien al comprar esta cortadora de alimentos Master M 6 / M 9 / M 91. Ha adquirido un producto de calidad reconocida.

Le agradecemos su compra y le deseamos grandes satisfacciones con su nueva cortadora de alimentos.

Informaciones acerca de este manual de instrucciones

Este manual de instrucciones constituye una parte integrante de la cortadora de alimentos (denominada "dispositivo" en adelante) y le ofrece indicaciones importantes acerca de la puesta en funcionamiento, la seguridad, el uso adecuado y el cuidado del dispositivo.

El manual de instrucciones debe estar siempre disponible cerca del dispositivo. Debe ser leído y aplicado por toda persona que se ocupe de

- la puesta en funcionamiento,
- el manejo y
- la limpieza

del dispositivo.

Conserve este manual de instrucciones y, en su caso, transfiéralo con el dispositivo a sus nuevos dueños.

Este manual de instrucciones no puede contemplar todo uso imaginable. Para más información o en caso de problemas que no se traten en este manual de instrucciones o no se traten con suficiente detalle, diríjase al servicio de atención al cliente de Graef o a su tienda especializada.

Indicaciones de advertencia

En el presente manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y palabras clave:

ADVERTENCIA

Esto describe una situación potencialmente peligrosa. Si no se respeta la indicación, se pueden producir lesiones graves o incluso la muerte.

PRECAUCIÓN

Esto describe una situación potencialmente peligrosa. Si no se respeta la indicación, se pueden producir daños materiales.

¡IMPORTANTE!

¡Esto describe consejos de utilización y otras informaciones importantes!

Uso adecuado

Este dispositivo no es apto para la utilización comercial.

Este dispositivo está destinado a la utilización en el ámbito doméstico y aplicaciones similares, como por

ejemplo

- en cocinas para empleados, en tiendas, en oficinas y otros ámbitos comerciales;
- en instalaciones agrícolas;
- por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otros lugares de hospedaje;
- en pensiones de cama y desayuno.

Con este dispositivo puede cortar pan, fiambre, salchichas, queso, frutas, verduras, etc.

No corte objetos duros como alimentos congelados, huesos, madera, chapas o similares bajo ninguna circunstancia.

Cualquier otra aplicación o cualquier aplicación que supere lo anterior se consideran inadecuadas.

PRECAUCIÓN

¡Peligro por utilización inadecuada!

Si no se utiliza adecuadamente y/o se utiliza con fines distintos del adecuado, el dispositivo puede presentar peligros.

- ▶ Utilice el dispositivo exclusivamente conforme a su uso adecuado.
- ▶ Respete los procedimientos descritos en este manual de instrucciones.

Quedan descartadas las reclamaciones de cualquier tipo por daños derivados de una utilización inadecuada.

El usuario corre con todo el riesgo.

Limitación de responsabilidad

Todas las informaciones, datos e indicaciones técnicas contenidas en este manual de instrucciones para la instalación, el servicio y el cuidado se corresponden con el estado actual en el momento de la impresión y se ofrecen bajo consideración de nuestras experiencias y conocimientos anteriores, según nuestro leal saber y entender.

De los datos, diagramas y descripciones de este manual no se pueden derivar reclamaciones.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por daños debidos a:

- No respetar el manual
- Uso inadecuado
- Reparaciones inapropiadas
- Modificaciones técnicas
- Utilización con repuestos no autorizados

© Gebr. Graef & Co. KG

Atención al cliente

Si su dispositivo Graef tuviera un defecto, le rogamos se dirija a su tienda especializada o al servicio de atención al cliente de Graef.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Atención al cliente
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Tel: 02932-9703-677
Fax: 02932-9703-90
Email: service@graef.de

Seguridad

En este capítulo recibiría importantes indicaciones de seguridad al manipular el dispositivo.

Este dispositivo cumple las disposiciones de seguridad vigentes. Sin embargo, un uso inapropiado puede producir daños personales y materiales.

Peligro por corriente eléctrica

PRECAUCIÓN

¡Peligro de muerte por corriente eléctrica!

¡Hay peligro de muerte al tomar contacto con cables o componentes bajo tensión!

Respete las siguientes indicaciones de seguridad para evitar ponerse en peligro por la corriente eléctrica:

- ► No utilice el dispositivo cuando el cable de alimentación o el enchufe estén dañados.
- ► Antes de reutilizar el dispositivo, mande sustituir el cable de alimentación por uno nuevo al fabricante o su servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar, para evitar peligros.
- ► No abra la caja del dispositivo bajo ninguna circunstancia. Si se tocan conexiones que llevan tensión y se cambia la estructura eléctrica y mecánica, existe peligro de electrocución.
- ► No toque nunca piezas bajo tensión. Esto podría producir una electrocución o incluso la muerte.

Instrucciones básicas de seguridad

Respete las siguientes instrucciones de seguridad para manipular el dispositivo con seguridad.

- Compruebe antes de la utilización si el dispositivo presenta daños exteriores visibles en la carcasa, el cable de alimentación y el enchufe. No ponga en funcionamiento el dispositivo si está dañado.
- En caso de que el cable de alimentación de la máquina presente daños, éste sólo puede ser sustituido por el fabricante o su servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar, para evitar peligros.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por un especialista o por el servicio de atención al cliente de Graef. Por reparaciones inadecuadas pueden surgir peligros considerables para el usuario. Además, expira la garantía en ese caso.
- Una reparación del dispositivo durante el plazo de garantía sólo puede ser efectuada por el servicio de atención al cliente de Graef; de lo contrario, deja de haber derecho a la garantía en caso de daños posteriores.
- Los componentes defectuosos sólo pueden ser sustituidos por repuestos originales. Sólo en estas piezas queda garantizado que se cumplan los requisitos de seguridad.
- Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o falta de experiencia y/o falta de conocimiento, salvo que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o reciban de ella instrucciones acerca de cómo utilizar el dispositivo.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el dispositivo.
- Desenchufe el dispositivo tirando del enchufe, no del cable de alimentación.
- No maneje el dispositivo con las manos húmedas.
- Este dispositivo debe ser utilizado con el carro y el soporte de restos, salvo que el tamaño y la forma del alimento a cortar no permita utilizar el soporte de restos.
- En estado de reposo, gire el botón de ajuste en sentido horario desde la posición cero hasta el tope, de forma que la placa de tope cubra la cuchilla.

© Gebr. Graef & Co. KG

Puesta en funcionamiento

Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

¡Al poner en funcionamiento el dispositivo pueden producirse daños personales y materiales!

Respete las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

► Los materiales de embalaje no deben ser utilizados como juguete. Existe peligro de asfixia.

ES

Alcance del suministro e inspección del transporte

El dispositivo se suministra de manera estándar con los siguientes componentes:

- Cortadora de alimentos
- Ø 170 mm cuchilla de acero macizo, lisa y templada
- Carro GENIO
- Soporte de restos
- Tabla de acero inoxidable
- Afilador de diamante para la cuchilla
- Manual de instrucciones
- Paquetito de vaselina

¡IMPORTANTE!

► Compruebe si el material suministrado está completo y presenta daños visibles.

► Avisen inmediatamente al transportista y al proveedor si el suministro está incompleto o si se han producido daños por un embalaje defectuoso o por el transporte.

Desembalaje

Para desembalar el dispositivo, proceda como sigue:

◆ Extraiga del embalaje el dispositivo.

◆ Retire todos los accesorios de embalaje.

◆ Retire, en su caso, adhesivos del dispositivo (no retire la placa de características de tipo).

Eliminación del embalaje

El embalaje protege el dispositivo de daños de transporte. Los materiales de embalaje están seleccionados por aspectos medioambientales y de eliminación de residuos y, por ello mosmo, son reciclables.

El retorno del embalaje al ciclo de materiales ahorra materias primas y reduce la generación de residuos. Deseche los materiales de embalaje que ya no necesite en los puntos de recolección para el sistema de reciclaje »Grüner Punkt« (punto verde).

¡IMPORTANTE!

► Si es posible, conserve el embalaje original durante el plazo de garantía del dispositivo para poder embalar adecuadamente el dispositivo en caso de garantía.

Requisitos en el lugar de colocación

Para un funcionamiento seguro y exento de fallos del dispositivo, el lugar de colocación debe cumplir las siguientes condiciones:

- El dispositivo debe estar colocado sobre una base sólida, llana, horizontal y antideslizante, con suficiente carga máxima.
- Elija el lugar de colocación de forma que los niños no puedan acceder a la cuchilla afilada del dispositivo.

Conexión eléctrica

Para un funcionamiento seguro y exento de fallos del dispositivo, se deben respetar las siguientes indicaciones al realizar la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el dispositivo, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) indicados en la placa de características con los de su red eléctrica. Estos datos deben coincidir para que no se produzcan daños en el dispositivo. En caso de duda, consulte con su electricista.
- Cerciórese de que el cable de alimentación no esté dañado y no quede tendido sobre superficies calientes ni cantos afilados.
- El cable de conexión no debe quedar muy tirante.
- La seguridad eléctrica del dispositivo sólo queda garantizada cuando se conecta un sistema de toma de tierra instalado según la normativa. Queda prohibido el funcionamiento conectado a una toma de corriente sin toma de tierra. En caso de duda, haga que un electricista compruebe la instalación doméstica. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por daños producidos por la falta de una toma de tierra o una toma de tierra interrumpida.

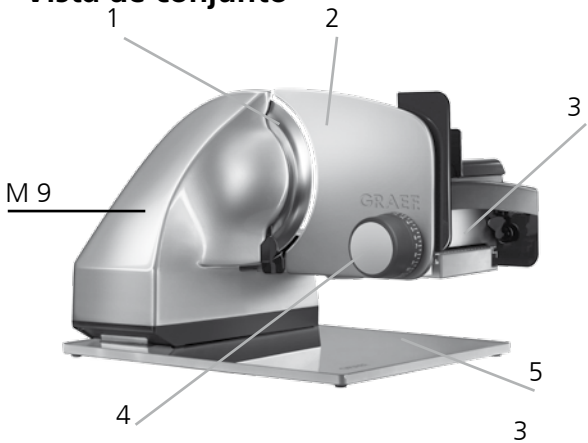
© Gebr. Graef & Co. KG

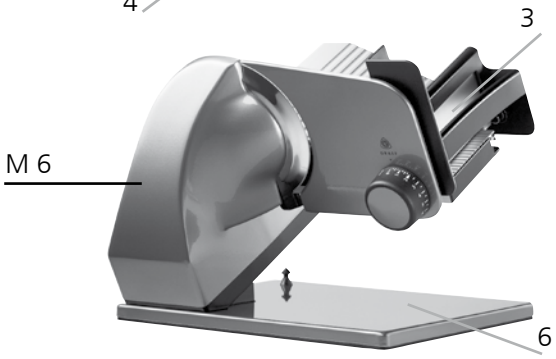
GRAEF

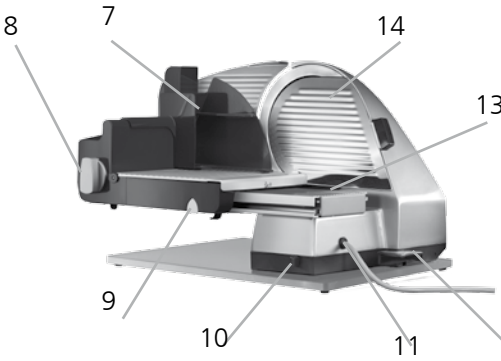
ES

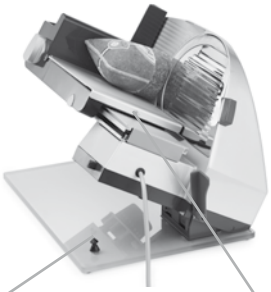
Estructura y función

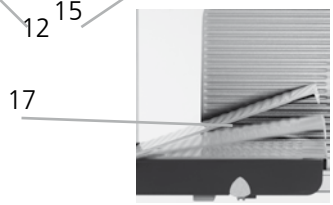
Vista de conjunto











1) Cuchilla
2) Placa de tope
3) Interruptor de movimiento instantáneo
4) Botón de ajuste
5) Base de cristal
6) Base de aluminio
7) Soporte de restos
8) Interruptor de movimiento continuado
9) Protección anti-niños
10) Botón de bloqueo, mecanismo abatible
11) Departamento para cable
12) Palanca
13) Perfil guía
14) Placa cubre-cuchilla
15) Perno de enclavamiento
16) Enclavamiento del soporte de alimento
17) Carro GENIO

Datos técnicos

	Master M 6	Master M 9 / M 91	
Medidas (largo x ancho x alto)	390 x 325 x 270	394 x 315 x 270	mm
Peso	aprox. 7,2	aprox. 8,6	kg
Grosor de corte	0 - 20	0 - 20	mm
Altura de corte	140	140	mm
Longitud de corte	220	220	mm
Tensión de servicio	230	230	V
Potencia	170	170	W

Prestaciones

- Fabricación en metal macizo
- Silenciador, motor de condensador con gran capacidad de aceleración, de 170 W
- Ø 170 mm cuchilla de acero macizo con filo liso
- Placa extraíble cubre-cuchilla de acero inoxidable
- Cortador volcable 30°
- Base de cristal macizo **(M 9 / M 91)**
- Base de aluminio **(M 6)**
- Carro GENIO para fijar el alimento
- Soporte de restos
- Carro con interruptores de movimiento instantáneo y de movimiento continuado
- Ajuste del grosor de corte 0 - 20 mm
- Afilador de diamante para la cuchilla
- Tabla de acero inoxidable
- Departamento para cable

Repuestos

Para este dispositivo están disponibles los siguientes repuestos:

- 170 Cuchilla de repuesto de Ø mm
- Soporte de restos de repuesto

Diríjase al servicio de atención al cliente si necesita repuestos para su dispositivo.

Manejo y servicio

En este capítulo recibirá importantes indicaciones acerca del manejo del dispositivo.

© Gebr. Graef & Co. KG

Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

Respete las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros y daños materiales:

► No agarre el filo de la cuchilla con los dedos. Está muy afilada y puede producir graves lesiones.

Fuentes de peligro

ADVERTENCIA

La cuchilla giratoria puede amputar miembros. Están en peligro sus dedos, especialmente los pulgares. Por este motivo, no introduzca los dedos en el área situada entre la placa de tope y el soporte del alimento a cortar, en tanto la placa de tope no esté totalmente cerrada, esto es, esté colocada bajo "0".

Protección anti-niños

Para proteger la cuchilla (la placa de tope debe estar cerrada, esto es, bajo "0"), puede desplazar el carro por delante de la cuchilla y pulsar el bloqueo de carro (protección anti-niños). El carro se mantendrá fijo.

Corte con interruptor de movimiento instantáneo

- Coloque el alimento a cortar en el carro.
- Ajuste el grosor de corte deseado.
- Pulse levemente el alimento contra la placa de tope y lleve el carro uniformemente contra la cuchilla.
- Pulse el interruptor de movimiento instantáneo con el pulgar para encender el motor.
- Durante el proceso de corte, pulse el interruptor de movimiento instantáneo con el pulgar.
- En cuanto retire el pulgar del interruptor de movimiento instantáneo, se apaga el motor.

Corte con interruptor de movimiento continuado

Utilice el interruptor de movimiento continuado para cortar grandes cantidades.

- Coloque el alimento a cortar en el carro.
- Ajuste el grosor de corte deseado.
- Pulse levemente el alimento contra la placa de tope y lleve el carro uniformemente contra la cuchilla.
- Gire el interruptor de movimiento continuado en sentido horario hasta el tope extremo (1/4 de vuelta).
- Para apagar, vuelva a girar el interruptor de movimiento continuado a su posición anterior.
- Deje enfriar el motor después de utilizarlo en movimiento continuado durante aprox. 9,5 mi-

nutos.

¡IMPORTANTE!

- ▶ Los alimentos blandos (p. ej. queso o fiambre) se cortan mejor fríos.
- ▶ Los alimentos blandos se cortan mejor si desplaza el alimento hacia delante más lento.
- ▶ Al cortar pepinos o zanahorias es ventajoso haberlos cortado previamente a una misma longitud y llevándolos luego con el soporte de restos.

Vuelco de 30°

La función de vuelco es idónea para cortar pan, embutidos duros y verduras. Con la función de vuelco se aprovecha la fuerza de gravedad natural del alimento a cortar para aplicarlo.

Para volcar el dispositivo, proceda como sigue:

- ◆ Pulse el botón de bloqueo. El dispositivo se desencaja.

- ◆ Tire con fuerza del dispositivo hacia arriba con la palanca, hasta que se encaje con un sonido audible.
- ◆ Una vez se ha encajado audiblemente, el dispositivo se queda apoyado.
- ◆ Ahora puede proceder según se indicó en "Corte".
- ◆ Tras finalizar el corte, vuelva a abatir el dispositivo hasta su posición inicial.
- ◆ Tire de la palanca hacia abajo.
- ◆ Al presionar en la parte posterior del perfil se encaje el perno de enclavamiento.

Carro GENIO

El carro GENIO mantiene el alimento a cortar siempre en la posición de partida con su soporte elástico de carro. Se adapta sin escalones al tamaño y al peso del alimento a cortar y, con ello, su soporte de aluminio anodizado duro coloca el alimento en la posición óptima. Una fijación adicional, como en los carros convencionales, es innecesaria, y así se impide que el alimento a cortar se deslice o dé vueltas saliéndose de su posición óptima. El carro GENIO redefine completamente el arte del corte gracias a su enorme flexibilidad, su gran facilidad de manejo y su forma ergonómica, ofreciendo una seguridad, sencillez y rapidez máximas.

Gracias a su exclusivo mecanismo de suspensión, el carro GENIO siempre se adapta a las características del alimento a cortar. De esta manera, no puede dar vueltas ni moverse, y se puede llevar de manera óptima hasta la cuchilla, sin

© Gebr. Graef & Co. KG

aplicar fuerza.

Si tuviera que cortar un alimento más grande y pesado (como pan o fiambre), puede bloquear el soporte de alimento.

ES

Pulse el perno de bloqueo y presione hacia abajo el soporte de alimento. A continuación, vuelva a soltar el perno.

Para desenclavarlo, pulse el perno. El soporte de alimento se elevará por efecto de la suspensión.

Soporte de restos

En cuanto el alimento sea más pequeño de 10 cm y ya no se pueda apoyar correctamente, hay que utilizar el soporte de restos.

- Coloque los restos o el alimento más pequeño en el carro.
- Coloque el soporte de restos en la parte posterior del carro y apoye el soporte de restos contra el alimento a cortar.
- Proceda según se indicó en "Corte".

¡IMPORTANTE!

- ► El soporte de restos le permite cortar pequeños alimentos como p. ej. setas o tomates.
- ► Este dispositivo no debe ser utilizado sin el soporte de restos, salvo que el tamaño y la forma del alimento a cortar no permita utilizarlo.

Afilador de cuchilla

Con el afilador de cuchilla proporcionado puede reafilar el filo cuando se desafile.

- Gire el grosor de corte a 15.
- Coloque el afilador de cuchilla en el carro.
- Deslice el carro hacia delante hasta que el afilador de cuchilla se pose en la cuchilla.
- Encienda el dispositivo.
- Después de 2 - 3 vueltas a la cuchilla, vuelva a apagar el dispositivo.
- Compruebe luego si le ha sacado filo.
- Vaya lentamente con el dedo desde el interior hasta el borde exterior. Si siente un filo inclinado, la cuchilla está afilada.
- Utilice ahora la piedra de afilar.
- Vuelva a colocar el afilador en la cuchilla.
- Presione la palanca de la piedra abrasiva.
- Encienda el dispositivo.
- Después de una vuelta a la cuchilla, vuelva a apagar el dispositivo.

Lea también el manual de instrucciones suministrado con el afilador de cuchilla.

Limpieza y cuidado

En este capítulo recibirá importantes indicaciones acerca de la limpieza y el cuidado del dispositivo.

Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

Respete las siguientes instrucciones de seguridad antes de empezar a limpiar el dispositivo:

- ► Asegúrese de que el dispositivo esté apagado y no esté conectado a la red eléctrica.
- ► Compruebe si el tope está cerrado (filo de la cuchilla tapado).
- ► No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni disolventes.
- ► No raspe la suciedad persistente con objetos duros.
- ► No enjuague en dispositivo con agua ni lo sumerja en agua.

la limpieza

Limpie las superficies exteriores del dispositivo con un paño suave y húmedo. En caso de suciedad persistente se puede utilizar un producto de limpieza suave.

Extracción de la cuchilla

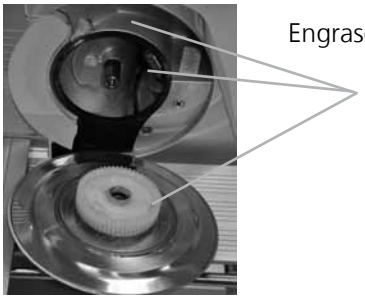
De vez en cuando, desatornille la cuchilla y limpie el dispositivo por dentro. Especialmente cuando se hayan cortado alimentos con jugo (verduras, fruta, asado, etc.). Manipule la cuchilla con extremo cuidado.

ADVERTENCIA

► PRECAUCIÓN: cuchilla afilada.

- ◆ Acerque el carro hacia usted.
- ◆ Retire la placa cubre-cuchilla girándola hacia arriba por el mango negro.

- ◆ Ahora puede retirarla de la cuchilla con una leve presión.
- ◆ Suelte la cuchilla desatornillando con una moneda (en sentido horario) el tornillo que la fija.
- ◆ Limpie las partes interiores de la cuchilla y el anillo negro con un paño húmedo.



- ◆ Introduzca la cuchilla siguiendo estos pasos en sentido contrario.

ES

© Gebr. Graef & Co. KG

¡IMPORTANTE!

► Engrase regularmente los puntos indicados.

ADVERTENCIA

► Este proceso se debe realizar con extremo CUIDADO, ya que se trata de un objeto muy afilado.

ES

Carro

Para limpiar mejor el carro, se puede extraer de la máquina.

- Para ello, extraiga el bloqueo de carro situado en el lateral derecho del carro.
- Saque el carro tirando del mismo hacia atrás y retírelo.
- Ya puede desmontar el carro GENIO para limpiarlo mejor.
- Retire el soporte de alimento colocándolo en posición vertical y retirándolo hacia arriba.
- Ahora podrá retirar también los muelles de ballesta.

Limpie todas las piezas con un paño húmedo o bajo agua corriente.

¡IMPORTANTE!

► ¡No lave el soporte de alimento en el lavavajillas!

Una vez al mes, eche unas gotas de aceite libre de resina o vaselina en la guía del carro. Retire el aceite/vaselina sobrante con un paño suave de lana.

Eliminación de residuos

Este producto no puede ser desechado en la basura doméstica normal al final de su vida útil. El símbolo indicado en el producto y en el manual de instrucciones así lo indican. Los materiales son reciclables conforme a su identificación. Con el reciclaje, la reutilización de materiales y otras formas de utilización de dispositivos usados, está prestando una importante contribución a la protección de nuestro medio ambiente. Por favor, pregunte en su administración local acerca del punto de reciclaje responsable.

Garantía

10 años de garantía

Prestamos garantía de fabricante por este producto durante 120 meses desde la fecha de compra en los casos de fallos derivados de defectos de fabricación y materiales. Sus derechos legales a la prestación de garantía conforme al apartado § 439 ff. BGB-E de la Ley Alemana quedan intactos por esta política. No incluidos en la garantía se encuentran los daños originados por un manejo inadecuado o una utilización inadecuada así como las faltas que sólo tengan una influencia reducida en el funcionamiento o el valor del dispositivo. Además, los daños derivados del transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, quedan excluidos de la prestación de garantía. Quedan excluidos de la garantía aquellos daños que se originen por una reparación no realizada por nosotros o alguno de nuestros representantes. En caso de reclamaciones autorizadas, podremos decidir si reparar el producto defectuoso o sustituirlo por un producto exento de fallos.

© Gebr. Graef & Co. KG

Prefazione

Gentile cliente,

Con l'acquisto di questo tagliatutto Tendenza M 6 / M 9 / M 91 ha fatto una buona scelta. Ha acquistato un prodotto approvato di elevata qualità.

La ringraziamo per il suo acquisto e le auguriamo buon divertimento con il suo nuovo tagliatutto.

Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso

Le presenti istruzioni per l'uso sono parte integrativa del tagliatutto (in seguito denominato apparecchio) e forniscono informazioni importanti per la messa in funzione, la sicurezza e l'impiego appropriato nonché la cura e la manutenzione dell'apparecchio.

Le presenti istruzioni per l'uso devono essere sempre disponibili in prossimità dell'apparecchio. Il contenuto deve essere letto attentamente e rispettato da ogni persona incaricata alle attività di:

- messa in funzione,
- impiego e
- Pulizia

dell'apparecchio.

Conservare sempre accuratamente le presenti istruzioni per l'uso e consegnarle anche ad un eventuale futuro proprietario dell'apparecchio.

Le presenti istruzioni per l'uso non possono comunque considerare qualsiasi applicazione pensabile. Per maggiori informazioni o eventuali problemi non dettagliatamente spiegati nelle presenti istruzioni per l'uso, vogliate rivolgervi al servizio assistenziale della Graef o al vostro commerciante specializzato di fiducia.

Avvertenze

Nelle presenti istruzioni per l'uso si utilizzano le seguenti note d'avvertimento e parole di segnalazione:

AVVERTENZA

Questo segnale descrive una possibile situazione pericolosa. Una mancata osservanza di questa informazione può causare gravissime lesioni, perfino con conseguenze letali.

PRUDENZA

Questo segnale descrive una possibile situazione pericolosa. In caso di una mancata osservanza di questa informazione possono verificarsi dei danni materiali.

IMPORTANTE !

Questo segnale fornisce espedienti applicativi e altre informazioni importanti!

Impiego appropriato

L'apparecchio non è destinato all'impiego industriale.

Questo apparecchio è stabilito per l'impiego domestico e simili applicazioni, quali ad esempio

- in cucine per i dipendenti, in negozi, uffici e altri settori adibiti ad uso commerciale;
- in poderi agricoli;
- per ospiti in alberghi, motel e altri centri residenziali;
- in locande per la prima colazione.

Questo apparecchio è stabilito per tagliare pane, prosciutto, salumi, formaggi, frutta, verdura ecc.

Non tagliare in nessun caso degli oggetti duri, quali ad esempio prodotti surgelati, ossa, legno, lamiere o similari.

Un impiego diverso ossia esteso alla finalità d'uso prevista non è più da considerarsi appropriato.

PRUDENZA

Pericolo dovuto ad un impiego non appropriato!

In caso di un impiego non appropriato e/o diverso da quello stabilito, dall'apparecchio possono derivare imminenti pericoli.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in modo appropriato.
- ▶ Rispettare scrupolosamente le procedure descritte nelle presenti istruzioni per l'uso.

Si esclude qualsiasi pretesa di risarcimento danni attribuibili ad un impiego non appropriato.

Il rischio grava unicamente sull'esercente.

Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, dati e note contenute nel presente manuale, nonché le istruzioni per l'installazione, l'impiego e la manutenzione corrispondono allo stato al momento dell'edizione stampa e sono redatte nella considerazione delle nostre esperienze e nozioni finora acquisite nonché secondo scienza e coscienza.

Pertanto, dalle specifiche, illustrazioni e descrizioni riportate nelle presenti istruzioni per l'uso non si potranno avanzare alcune pretese.

Il produttore non si assumerà alcuna responsabilità per eventuali danni attribuibili a:

- mancata osservanza delle istruzioni per l'uso
- impiego non appropriato
- riparazioni non appropriate
- modifiche tecniche
- impiego di pezzi di ricambio non omologati

© Gebr. Graef & Co. KG

Servizio assistenziale

Qualora un apparecchio Graef dovesse presentare un eventuale difetto, vogliate rivolgervi al vostro commerciante di fiducia o al servizio assistenziale Graef.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Servizio assistenziale
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Tel.: 02932-9703-677
Fax: 02932-9703-90
E-mail: service@graef.de

Sicurezza

Questo capitolo fornisce informazioni di sicurezza importanti per l'utilizzo dell'apparecchio.

Questo apparecchio soddisfa le attuali e rispettive norme e direttive di sicurezza. Tuttavia, un impiego non appropriato, può avere per conseguenza danni a persone e materiali.

Pericoli derivati da energia elettrica

PRUDENZA

Pericolo di morte dovuto a corrente elettrica!

In seguito ad un contatto con i conduttori o i componenti sotto tensione persiste in imminente pericolo di morte!

Osservare le seguenti informazioni di sicurezza, per prevenire dei pericoli in seguito a corrente elettrica:

- ► Non utilizzare l'apparecchio in caso di difetti visibili nel cavo l'alimentazione o nella spina.
- ► Prima di utilizzare ulteriormente l'apparecchio incaricare il costruttore o il servizio assistenziale o una simile persona qualificata alla sostituzione del cavo d'alimentazione, per prevenire qualsiasi pericolo.
- ► Non aprire in nessun caso l'alloggiamento dell'apparecchio. In caso di un contatto con i collegamenti conduttori di tensione o altre strutture elettriche e meccaniche, persiste un imminente pericolo di folgorazione.
- ► Non toccare mai i componenti sotto tensione. Questi possono causare scosse elettriche perfino con conseguenze mortali.

Avvertenze di sicurezza fondamentali

Per garantire un impiego sicuro dell'apparecchio si raccomanda di osservare le seguenti informazioni di sicurezza:

- Prima dell'utilizzo, controllare l'apparecchio sulla presenza di eventuali danni visibili esternamente sull'alloggiamento, il cavo d'alimentazione e la spina. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- In caso di un danneggiamento del cavo d'alimentazione della macchina, si raccomanda di farlo sostituire esclusivamente da parte del costruttore o del servizio assistenziale ovvero da una persona qualificata, per prevenire qualsiasi pericolo.
- Le riparazioni possono essere eseguite esclusivamente da parte di un tecnico specializzato del servizio assistenziale Graef. In seguito a riparazioni effettuate in modo non appropriato, possono persistere degli imminenti pericoli per l'utente. Inoltre, in questo caso verrà declinata ogni richiesta di garanzia.
- Le riparazioni dell'apparecchio durante il periodo di garanzia possono essere eseguite esclusivamente da parte del servizio assistenziale Graef, altrimenti per eventuali danni conseguenti saremo costretti a declinare qualsiasi richiesta di garanzia.
- I componenti difettosi possono essere sostituiti esclusivamente utilizzando pezzi di ricambio originali. Solo in questi componenti è possibile garantire un completo adempimento ai requisiti di sicurezza.
- Questo apparecchio non è stabilito per essere utilizzato da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o non in possesso di sufficienti esperienze e/o conoscenze, a meno che non lavorino sotto stretta vigilanza di una persona competente per la loro sicurezza o a condizione che abbiano svolto un addestramento per utilizzare l'apparecchio.
- I bambini devono comunque essere sorvegliati, per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Staccare il cavo d'alimentazione sempre dalla presa di corrente afferrandolo dalla spina e non tirando il cavo stesso.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con le mani bagnate.
- Questo apparecchio va utilizzato con la slitta e il supporto residui, a meno che non fosse possibile a causa della grandezza e forma dei prodotti da tagliare.
- Girare in stand-by la manopola di regolazione in senso orario oltre la posizione d'origine fino all'arresto, in maniera tale che la placca d'arresto copra la lama.

© Gebr. Graef & Co. KG

Messa in funzione

Informazioni di sicurezza

PRUDENZA

Alla messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi di danni a persone e materiali!

Vogliate osservare le seguenti informazioni di sicurezza, per prevenire qualsiasi pericolo:

► Non utilizzare i materiali d'imballaggio per giocarci. Pericolo di soffocamento.

Dotazione e ispezione dopo il trasporto

Normalmente l'apparecchio viene fornito con i componenti seguenti:

- Tagliatutto
- Lama d'acciaio intero indurito liscia Ø 170 mm
- Slitta GENIO
- Supporto residui
- Vassoio d'acciaio inossidabile
- Affilatore diamantato
- Istruzioni per l'uso
- Pacchetto di vaselina

IMPORTANTE!

► Completare la fornitura sulla completezza e se vi sono eventuali danni visibili esternamente.

► Segnalare immediatamente allo spedizioniere o fornitore una consegna incompleta o eventuali danni in seguito ad un imballaggio carente o dovuti al trasporto.

Disimballaggio

Per disimballare l'apparecchio, procedere nel modo seguente:

◆ Prelevare l'apparecchio dal cartone.

◆ Rimuovere tutti i componenti d'imballaggio.

◆ Eliminare eventuali adesivi dall'apparecchio (ma non la targhetta d'identificazione).

Smaltimento dei materiali d'imballaggio

L'imballaggio è stabilito per proteggere l'apparecchio contro danni di trasporto. I materiali d'imballaggio sono scelti dal punto di vista della compatibilità ambientale e secondo determinati criteri tecnici di smaltimento e pertanto riciclabili.

La rimessa dei materiali d'imballaggio nei canali di riciclaggio risparmia materie prime e riduce l'ammontare di rifiuti. Smaltire i materiali d'imballaggio non più U-

utilizzati presso i centri di raccolta e riciclaggio identificati col »Punto verde«.

IMPORTANTE !

► Conservare possibilmente l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia dell'apparecchio, per poterlo confezionare in modo appropriato per lo svolgimento di eventuali casi di garanzia.

Requisiti sul luogo di collocazione

Al fine di garantire un funzionamento sicuro e privo di complicazioni dell'apparecchio è necessario che il luogo di collocazione soddisfi i requisiti seguenti:

- L'apparecchio deve essere collocato su un piano solido, livellato, orizzontale e non scivolante che presenti una sufficiente portata.
- Scegliere un luogo di collocazione non accessibile ai bambini, in particolare per evitare che possano toccare le lame taglienti dell'apparecchio.

Allacciamento elettrico

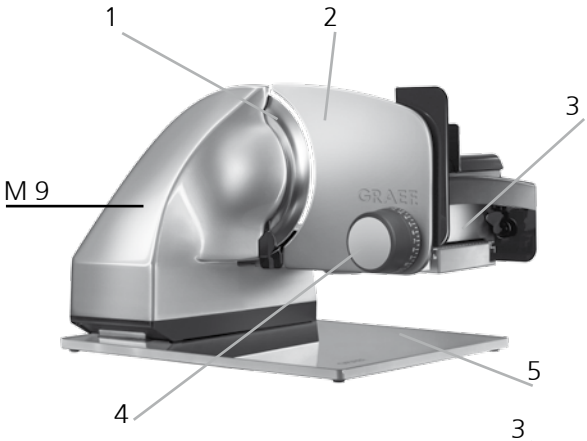
Al fine di garantire un funzionamento sicuro e privo di complicazioni dell'apparecchio, allacciamento elettrico sono da osservare le informazioni seguenti:

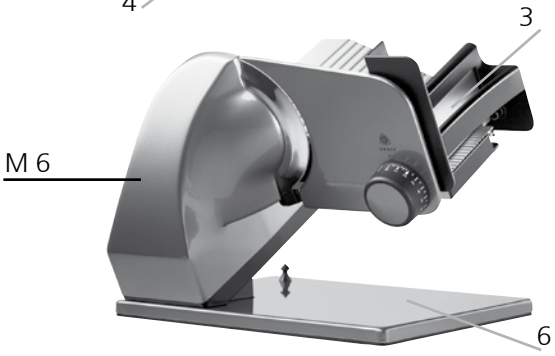
- Prima di collegare l'apparecchio, controllare i dati di allacciamento (tensione e frequenza) sulla targhetta d'identificazione con quelli della rete elettrica. Questi dati devono corrispondere, per evitare dei danni all'apparecchio. In caso di dubbi, domandate ad un elettricista specializzato.
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione sia perfettamente intatto e che non possa strisciare su superfici o oggetti caldi.
- Il cavo d'alimentazione non deve essere teso.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio può essere garantita soltanto nel collegamento di un sistema a conduttore di protezione installato conformemente alle prescrizioni vigenti. Non è consentito il funzionamento con una presa di corrente senza conduttore di protezione. In caso di dubbi, incaricare un elettricista specializzato alla verifica dell'installazione domestica. Il produttore non potrà assumersi alcuna responsabilità per danni attribuibili ad un conduttore di protezione mancante o interrotto.

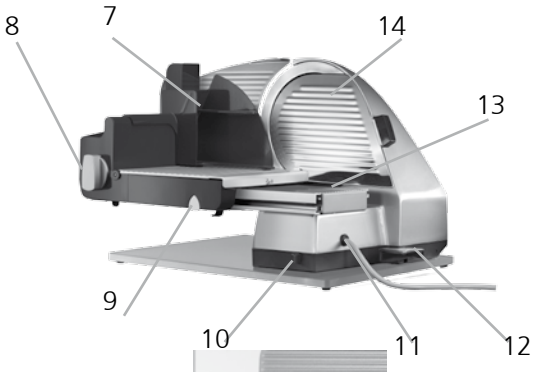
© Gebr. Graef & Co. KG

GRAEF

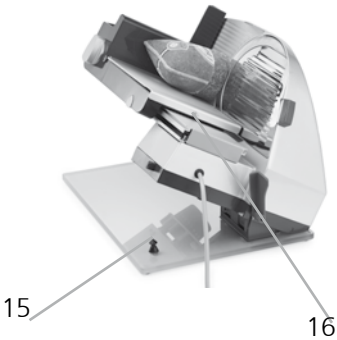
Panoramica complessiva







1) Lama
2) Piastra d'arresto
3) Interruttore a scatto rapido
4) Manopola di regolazione
5) Piastra base di vetro
6) Piastra base d'alluminio
7) Supporto residui
8) Interruttore funzione continua
9) Sicura per bambini
10) Pulsante di bloccaggio, meccanismo d'orientamento
11) Scomparto del cavo
12) Leva oscillante
13) Profilo di guida
14) Piastra di copertura della lama
15) Perno di arresto
16) Arresto dell'appoggio del prodotto da tagliare
17) Slitta GENIO



Dati tecnici

	Master M 6	Master M 9 / M 91	
Dimensioni (lun. x lar. x alt.)	390 x 325 x 270	394 x 315 x 270	mm
Peso	ca. 7,2	ca. 8,6	kg
Spessore di taglio	0 - 20	0 - 20	mm
Altezza di taglio	140	140	mm
Lunghezza di taglio	220	220	mm
Tensione di esercizio	230	230	Volt
Potenza	170	170	Watt

Struttura e funzionamento

Caratteristiche

- Versione in metallo intero
- Silenziosissimo, potente motore a condensatore da 170 Watt
- Lama d'acciaio intero liscia Ø 170 mm
- Lastra di copertura della lama rimuovibile d'acciaio inossidabile
- Taglierina inclinabile 30°
- Piastra di base in vetro massiccio (**M 9 / M 91**)
- Piastra base d'alluminio (**M 6**)
- Slitta GENIO per fissare il prodotto da tagliare
- Supporto residui
- Comando della slitta tramite interruttore a scatto e continuo
- Regolazione dello spessore di taglio 0 - 20 mm
- Affilatore diamantato
- Vassoio d'acciaio inossidabile
- Scomparto del cavo

Pezzi di ricambio

Per questo apparecchio sono disponibili i pezzi di ricambio seguenti:

- 170 Lama di ricambio Ø mm
- Supporto residui di ricambio

Qualora abbiate bisogno di pezzi di ricambio per il vostro apparecchio, vogliate rivolgervi al servizio assistenziale.

Impiego e funzionamento

Questo capitolo fornisce informazioni importanti per l'utilizzo dell'apparecchio.

© Gebr. Graef & Co. KG

Informazioni di sicurezza

PRUDENZA

Vogliate osservare le seguenti informazioni di sicurezza, per prevenire qualsiasi pericolo e danni materiali:

► Non toccare mai la lama con le dita. La lama è molto tagliente e può causare gravi lesioni.

Fonti di pericolo

AVVERTENZA

La lama rotante può tagliare parti del corpo. Sono particolarmente in pericolo le dita, soprattutto il pollice. Pertanto, per questo motivo si raccomanda sempre: via le mani dalla zona tra la piastra d'arresto e il supporto dei prodotti da tagliare, finché la piastra d'arresto non è completamente chiusa, vale a dire sotto lo „0“.

Sicura per bambini

Per assicurare la lama (piastra d'arresto chiusa, vale a dire sotto lo „0“), è possibile spingere la slitta davanti alla lama e premere dentro il perno di bloccaggio (sicura per bambini). La slitta è fissata.

Tagliare con l'interruttore a scatto

- Appoggiare il prodotto da tagliare sulla slitta.
- Regolare lo spessore di taglio desiderato.
- Premere leggermente il prodotto da tagliare contro la piastra d'arresto e condurre quindi uniformemente la slitta contro la lama.
- Premere con il pollice l'interruttore a scatto per avviare il motore.
- Durante il ciclo di taglio, premere il pollice contro l'interruttore a scatto.
- Il motore si spegne non appena si rilascia il pollice dall'interruttore a scatto.

Tagliare con l'interruttore continuo

Utilizzare l'interruttore continuo per tagliare quantitativi più grandi.

- Appoggiare il prodotto da tagliare sulla slitta.
- Regolare lo spessore di taglio desiderato.
- Premere leggermente il prodotto da tagliare contro la piastra d'arresto e condurre quindi uniformemente la slitta contro la lama.
- Girare l'interruttore continua in senso orario fino all'arresto (1/4 di giro).
- Per lo spegnimento, girare di nuovo indietro l'interruttore continuo.
- Lasciare raffreddare il motore

per almeno ca. 9,5 minuti dopo averlo utilizzato continuamente.

IMPORTANTE!

- ▶ I prodotti morbidi (ad esempio formaggio o prosciutto) si lasciano tagliare meglio se refrigerati.
- ▶ I prodotti morbidi sono più facili da tagliare avanzando lentamente la slitta.
- ▶ Per il taglio di cetrioli o carote è meglio tagliarli prima ad una lunghezza omogenea e procedere poi con il supporto dei residui.

Inclinazione a 30°

La funzione di inclinazione è particolarmente indicata per tagliare pane, salumi duri e verdura. Con la funzione di inclinazione si sfrutta la naturale forza di gravità del prodotto da tagliare.

Per inclinare l'apparecchio, procedere nel modo seguente:

- ◆ Premere il pulsante di bloccaggio. L'apparecchio scatta in posizione.

- ◆ Sollevare con forza l'apparecchio con la leva, finché scatta sensibilmente in posizione.
- ◆ Solo dopo aver sentito lo scatto si è certi che l'apparecchio è bloccato.
- ◆ Procedere a questo punto come descritto al paragrafo „Tagliare".
- ◆ Al termine del ciclo di taglio, orientare di nuovo indietro l'apparecchio.
- ◆ Spostare la leva verso il basso.
- ◆ Premendo sulla parte posteriore del profilo, scatta in posizione il perno di bloccaggio.

Slitta GENIO

La slitta GENIO con il suo supporto ammortizzato mantiene il prodotto da tagliare sempre in posizione di partenza. Questo si adatta di continuo alla grandezza e al peso del prodotto da tagliare e lo posiziona in maniera ottimale grazie all'appoggio d'alluminio anodizzato e indurito. È pertanto superfluo un fissaggio addizionale, come nelle normali slitte, inoltre, è escluso qualsiasi scivolamento o fuga del prodotto da tagliare. Non importa ciò che tagliate, la slitta GENIO grazie alla sua enorme flessibilità, l'elevatissimo comfort di utilizzo e all'handling ergonomico ridefinisce questo genere di taglio in una dimensione del tutto nuova, e questo con un elevatissimo criterio di sicurezza, semplicità e rapidità.

Grazie al meccanismo a molla unico nel suo genere, la slitta GENIO è in grado di adattarsi in qualsiasi

I

© Gebr. Graef & Co. KG

momento alle particolarità del prodotto da tagliare. Infatti, non può sfuggire e può essere condotto sempre senza alcuno sforzo in maniera ottimale verso la lama.

Se volete qualche volta tagliare dei prodotti più grandi o più pesanti (ad esempio pane o prosciutto), basta semplicemente bloccare l'appoggio del prodotto.

Premere il perno di bloccaggio e successivamente verso il basso l'appoggio del prodotto da tagliare. Rilasciare successivamente il perno.

Per lo sbloccaggio, basta premere il perno, dopodiché l'appoggio del prodotto salta in su.

Supporto residui

Non appena il prodotto da tagliare è più corto di 10 cm, e non può più essere mantenuto correttamente, occorre utilizzare il supporto residui.

- Appoggiare sulla slitta i residui o i prodotti da tagliare più piccoli.
- Appoggiare il supporto residui sulla parte posteriore della slitta e appoggiare quindi supporto residui contro il prodotto da tagliare.
- Procedere come descritto in precedenza per il „taglio".

IMPORTANTE !

- ► Il supporto residui consente il dettaglio di prodotti più piccoli, ad esempio funghi o pomodori.
- ► Non utilizzare l'apparecchio senza supporto residui, a meno che non fosse possibile a causa della grandezza e della forma del prodotto da tagliare.

Affilatore

Con l'affilatore fornito in dotazione si possono riaffilare le lame ottuse.

- Regolare lo spessore di taglio alla misura 15.
- Piazzare l'affilatore sulla slitta.
- Spingere in avanti la slitta fino ad un punto tale da fare combaciare l'affilatore contro la lama.
- Accendere l'apparecchio.
- Dopo 2 - 3 giri della lama, spegnere di nuovo l'apparecchio.
- Verificare a questo punto se sulla lama si è formata della bava.
- Procedere lentamente dalla parte interna verso il bordo esterno con il dito. In questo modo si può verificare se la lama è ben affilata.
- Utilizzare ora il ravvivatore.
- Riapplicare l'affilatore contro la lama.
- Prendere la leva di compressione

della pietra abrasiva.

- ◆ Accendere l'apparecchio.
- ◆ Dopo 1 giro della lama, spegnere di nuovo l'apparecchio.

Consultare anche le istruzioni per l'uso allegate all'affilatore.

Pulizia e manutenzione

Questo capitolo fornisce informazioni importanti per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.

Informazioni di sicurezza

PRUDENZA

Osservare le seguenti informazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ► Accertarsi che l'apparecchio sia spento e che la spina sia stata staccata dalla presa di corrente.
- ► Accertarsi che l'arresto sia chiuso (lama coperta).
- ► Non utilizzare dei detergenti aggressivi o abrasivi né solventi.
- ► Non cercare di raschiare via la sporcizia ostinata con degli oggetti duri.
- ► Non lavare l'apparecchio nell'acqua né immergerlo in altri liquidi.

Pulizia

Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno morbido inumidito. In caso di forte sporcizia, è anche possibile utilizzare un detergente delicato.

Rimozione della lama

Svitare di tanto in tanto la lama per pulire accuratamente l'apparecchio anche dall'interno. Particolarmente nel caso in cui fossero stati tagliati dei prodotti „succosi“ (verdura, frutta, arrosti ecc.). Trattare la lama con la massima accuratezza.

I

AVVERTENZA

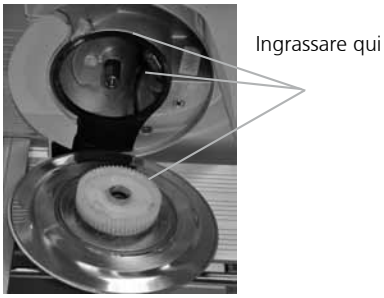
► PRUDENZA, lama tagliente.

- ◆ Tirare completamente la slitta verso di sé.
- ◆ Staccare la piastra di copertura della lama, girandola dall'impugnatura nera verso l'alto.

- ◆ A questo punto è possibile staccarla dalla lama esercitando una lieve pressione.
- ◆ Staccare la lama girando la vite con una monetina in senso orario.

© Gebr. Graef & Co. KG

◆ Pulire la parte interna della lama è l'anello nero solo con un panno umido.



◆ L'inserimento della lama avviene nell'ordine inverso.

IMPORTANTE !

► Ingrassare periodicamente i punti appositamente identificati.

AVVERTENZA

► Questo procedimento va eseguito con la massima PRUDENZA, poiché si tratta di un oggetto molto tagliente.

Slitta

Per poter pulire più facilmente la slitta, questa può essere smontata dalla macchina.

◆ Estrarre a tal fine il perno dalla slitta nella parte destra.

◆ Spostare quindi verso la parte posteriore la slitta e staccarla.

◆ A questo punto la slitta GENIO può essere smontata per una più facile pulizia.

◆ Rimuovere l'appoggio del prodotto da tagliare, posizionandolo in perpendicolare e staccandolo poi verso l'alto.

◆ A questo punto si può staccare anche la molla a lamina.

Pulire tutti i componenti con un panno umido o sotto l'acqua fluente.

IMPORTANTE !

► Non lavare l'appoggio del prodotto da tagliare nella lavastoviglie!

Lubrificare almeno una volta al mese la guida della slitta con un paio di gocce d'olio senza resina o vaselina. Eliminare gli eccessi d'olio/vaselina con un panno di cotone morbido.

Smaltimento

Questo prodotto, una volta che non serve più, non può essere smaltito nei normali rifiuti domestici. Ciò è indicato dal simbolo sul prodotto e nelle istruzioni per l'uso. I materiali sono riciclabili secondo la loro identificazione. Tramite il riutilizzo, riciclaggio materiale o altre forme di riutilizzo di apparecchiature vecchie fornite un prezioso contributo alla tutela del nostro ambiente. Domandate alla vostra amministrazione comunale i centri di smaltimento competenti.

Garanzia

10 anni di garanzia

A partire dalla data d'acquisto, su questo prodotto concediamo una garanzia di 120 mesi per eventuali difetti, errori di produzione e materiale. I diritti di garanzia prescritti ai sensi di legge secondo il § 439 segg. E del codice civile rimangono comunque invariati da questa regolamentazione. La garanzia non copre danni attribuibili ad un impiego o applicazione non appropriata né danni che possano pregiudicare anche solo lievemente la funzionalità o il valore dell'apparecchio. Si escludono ulteriori danni di trasporto, in quanto non attribuibili alla nostra responsabilità, nell'ambito delle richieste di garanzia. Per danni risultanti in seguito a riparazioni non eseguite da una delle rappresentanze autorizzate da parte nostra verrà declinata qualsiasi richiesta di garanzia. In caso di reclami giustificati siamo autorizzati a procedere su nostra discrezione alla riparazione o sostituzione del prodotto difettoso.

© Gebr. Graef & Co. KG

Voorwoord

Geachte klant,

met de koop van deze allessnijder Master M 6 / M 9 / M 91 hebt u een goede keus gemaakt. U hebt een erkend kwaliteitsproduct gekocht.

Wij danken u voor de koop en wensen u veel plezier met de nieuwe allessnijder.

NL

Informatie over deze bedieningshandleiding

Deze bedieningshandleiding maakt deel uit van de allessnijder (hieronder als apparaat aangeduid) een geeft u belangrijke instructies voor de ingebruikname, de veiligheid, het reglementair gebruik en de verzorging van het apparaat.

De bedieningshandleiding moet permanent bij het apparaat beschikbaar zijn. Deze dient door iedere persoon te worden gelezen en toegepast die opdracht heeft gekregen om het apparaat:

- in gebruik te nemen,
- te bedienen en
- te reinigen.

Bewaar deze bedieningshandleiding en geef deze met het apparaat door aan latere eigenaren.

Deze bedieningshandleiding kan evt. geen rekening houden met iedere denkbare toepassing. Voor nadere informatie of bij problemen die in deze handleiding niet of niet uitvoerig genoeg worden behandeld, dient u zich te richten tot de klantenservice van Graef of uw speciaalzaak.

Waarschuwingen

In de onderhavige bedieningshandleiding worden de volgende waarschuwingen en signaalwoorden gebruikt:

WAARSCHUWING

Dit duidt een eventueel gevaarlijke situatie aan. Bij het niet-naleven van de instructie kunnen er ernstige verwondingen ontstaan of het niet-naleven kan zelfs dodelijk letsel tot gevolg hebben.

PAS OP

Dit duidt een eventueel gevaarlijke situatie aan. Bij het niet-naleven van de instructie kan materiële schade ontstaan.

BELANGRIJK!

Dit duidt gebruikstips en andere bijzonder belangrijke informaties aan!

Reglementair gebruik

Dit apparaat is niet bestemd voor bedrijfsmatig gebruik.

Dit apparaat is bestemd om in de huishouding en vergelijkbare toepassingen te worden gebruikt, zoals bijvoorbeeld

- in keukens voor medewerkers, in winkels, kantoren en andere bedrijfsmatige sectoren;
- in agrarische bedrijven;
- door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
- in ontbijtpensions.

U kunt met dit apparaat brood, ham, worst, kaas, fruit , groente enz. snijden.

Snijd in geen geval harde voorwerpen zoals bijv. bevroren levensmiddelen, botten, hout, metaalplaten of iets dergelijks.

Een ander of verdergaand gebruik geldt als oneigenlijk.

PAS OP

Gevaar door oneigenlijk gebruik!

Van het apparaat kunnen bij oneigenlijk gebruik en/of andersoortig gebruik gevaren uitgaan.

- ► Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor de doeleinden, waarvoor dit bestemd is.
- ► De in deze bedieningshandleiding beschreven methode dient te worden nageleefd.

Aanspraken van welke aard dan ook op grond van schade uit niet-reglementaire toepassing zijn uitgesloten.

Het risico draagt uitsluitend de gebruiker.

Aansprakelijkheidsbeperking

Alle in deze bedieningshandleiding voorkomende technische informaties, gegevens en instructies voor de installatie, het gebruik en de verzorging komen overeen met de meest recente stand bij het te perse gaan en worden naar eer en geweten weergegeven met inachtneming van onze tot dusver opgedane ervaring en inzichten.

Uit de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze handleiding kunnen geen aanspraken worden afgeleid.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade op grond van:

- Het niet-naleven van de handleiding
- Het oneigenlijk gebruik
- Onvakkundige reparaties
- Technische veranderingen
- Gebruik van niet-toegestane reserveonderdelen

© Gebr. Graef & Co. KG

Klantenservice

Mocht het gebeuren, dat uw Graef-apparaat schade vertoont, richt u zich dan a.u.b. tot uw speciaalzaak of tot de klantenservice van Graef.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Klantenservice
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Tel: 02932-9703-677
Fax: 02932-9703-90
Email: service@graef.de

Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies met betrekking tot de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsbepalingen. Een oneigenlijk gebruik kan echter tot persoonlijk letsel en materiële schade leiden.

Gevaar door elektrische stroom

PAS OP

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij het contact met onder spanning staande leidingen of componenten bestaat levensgevaar!

Let op de volgende veiligheidsinstructies om een gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

- ▶ Gebruik het apparaat niet, wanneer de aansluitkabel of de stekker beschadigd is.
- ▶ Laat alvorens u het apparaat opnieuw gebruikt, een nieuwe aansluitkabel uitsluitend door de fabrikant of zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon aanbrengen om gevaren te voorkomen.
- ▶ Maak in geen geval de behuizing van het apparaat open. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt of de elektrische en mechanische opbouw wordt veranderd, bestaat er gevaar voor stroomschokken.
- ▶ Raak nooit onder spanning staande onderdelen aan. Deze kunnen een elektrische stroomschok veroorzaken of zelfs dodelijk letsel tot gevolg hebben.

Fundamentele veiligheids-instructies

Let in het belang van een veilige omgang met het apparaat op de volgende veiligheidsinstructies:

- Controlleer het apparaat voordat u het in gebruik neemt ten aanzien van van buitenaf zichtbare schade aan de behuizing, de aansluitkabel en de stekker. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- Bij beschadiging van de aansluitkabel van de machine mag deze uitsluitend door de fabrikant of zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Reparaties mogen uitsluitend door een vakman of door de klantenservice van Graef worden uitgevoerd. Door niet-oordeelkundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker onstaan. Bovendien vervalt de garantie.
- Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag uitsluitend door de klantenservice van Graef worden uitgevoerd, anders heeft men bij navolgende schade geen recht op garantie meer.
- Defecte componenten mogen uitsluitend door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gegarandeerd, dat ze aan veiligheidseisen zullen voldoen.
- Dit apparaat is niet bestemd om door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysische, sensorische of psychische vaardigheden of bij gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis te worden gebruikt, tenzij ze door een voor hun veiligheid bevoegde persoon in de gaten worden gehouden of ze van deze persoon instructies hebben ontvangen, hoe ze het apparaat moeten gebruiken.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen, dat ze niet met het apparaat spelen.
- De voedingskabel moet altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact worden getrokken, niet aan de aansluitkabel.
- Het apparaat mag niet met natte handen worden bediend.
- Dit apparaat moet met slede en restenhouder worden gebruikt, tenzij de grootte en de vorm van het te snijden product het gebruik van de restenhouder niet toelaten.
- In rusttoestand de instelknop met de klok mee tot voorbij de nulstand draaien tot aan de aanslag, zodat de aanslagplaat de messnijkant overlapt.

© Gebr. Graef & Co. KG

Ingebruikname

Veiligheidsinstructies

PAS OP

Bij de ingebruikname van het apparaat kan zich persoonlijk letsel en materiële schade voordoen!

Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om gevaren te voorkomen:

- ▶ Verpakkingsmaterialen mogen niet worden gebruikt om te spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking.

Leveringsomvang en transportinspectie

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Allessnijder
- Ø 170 mm glad, doorgehard massief stalen mes
- GENIO-slede
- Restenhouder
- Roestvrij stalen paneel
- Diamant-messlijper
- Bedieningshandleiding
- Vaseline-pakje

BELANGRIJK!

- ▶ Controleer de levering ten aanzien van volledigheid en ten aanzien van zichtbare schade.
- ▶ Meld een onvolledige levering of schade ten gevolge van gebrekkige verpakking of door transport onmiddellijk aan de expediteur en de leverancier.

Uitpakken

Voor het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- ◆ Neem het apparaat uit de doos.
- ◆ Verwijder alle verpakkingselementen.
- ◆ Verwijder eventuele stikkers op het apparaat (niet het typeplaatje verwijderen).

Opruimen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn volgens aspecten van milieuvriendelijkheid en afdankingstechniek uitgekozen en daarom recyclebaar.

Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en vermindert de hoeveelheid afval. Ruim niet meer benodigde verpakkingsmaterialen via de verzamelpunten voor het recyclingsysteem "Grüner Punkt" op.

BELANGRIJK!

► Bewaar indien mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het apparaat in geval van garantie correct te kunnen verpakken.

Eisen aan de plaatsingslocatie

Voor een veilig en foutloos gebruik van het apparaat moet de plaatsingslocatie aan de volgende voorwaarden voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale en slipvaste ondergrond worden geplaatst met voldoende draagvermogen.
- Kies de plaatsingslocatie zo uit, dat kinderen niet bij het scherpe mes van het apparaat kunnen komen.

Elektrische aansluiting

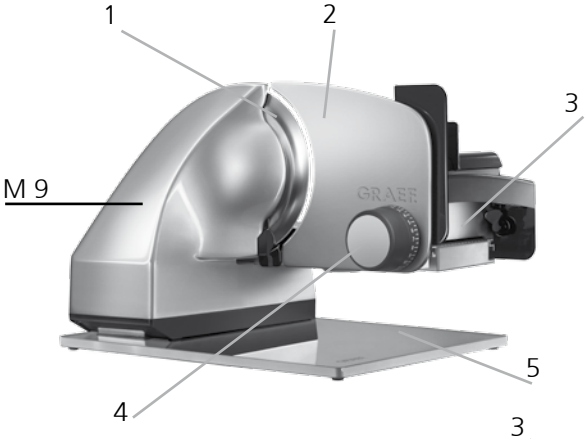
Voor een veilig en foutloos gebruik van het apparaat dienen bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht te worden genomen:

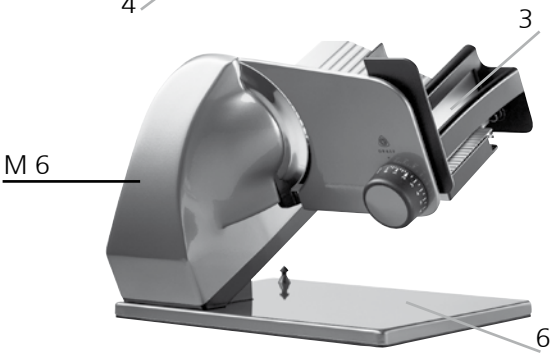
- Vergelijk voor het aansluiten van het apparaat de aansluitspecificaties (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten overeenstemmen, zodat er geen schade aan het apparaat kan ontstaan. In geval van twijfel vraagt u uw elektrovakkracht.
- Overtuigt u er zich van, dat de aansluitkabel onbeschadigd is en niet over hete oppervlakken of scherpe kanten wordt gelegd.
- De aansluitkabel mag niet strak gespannen zijn.
- De elektrische veiligheid van het toestel is slechts dan gegarandeerd, wanneer dit op een volgens de voorschriften geïnstalleerd veiligheidsaarddraadsysteem aangesloten wordt. Het gebruik met een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de huisinstallatie door een gediplomeerd elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade, die door een ontbrekende of onderbroken veiligheidsaarddraad wordt veroorzaakt.

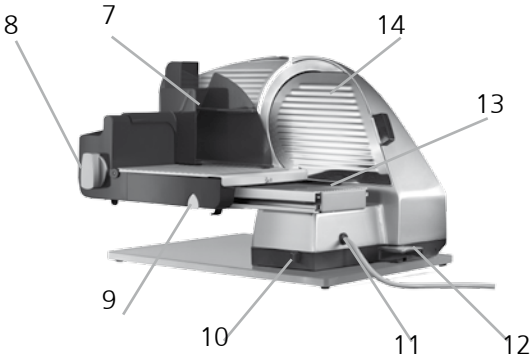
© Gebr. Graef & Co. KG

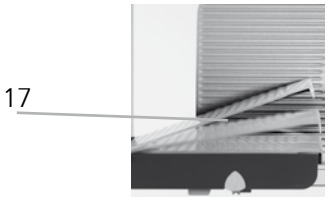
GRAEF

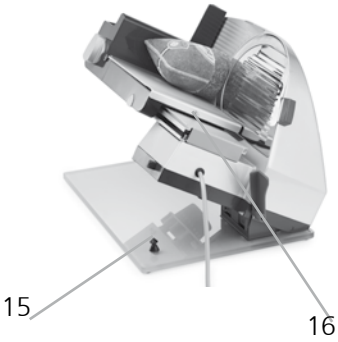
Totaal overzicht











1) Snijmes
2) Aanslagplaat
3) Momentschakelaar
4) Instelknop
5) Glazen bodemplaat
6) Aluminiumbodem-plaat
7) Restenhouder
8) Continufunctiescha-kelaar
9) Kinderbeveiliging
10) Vergrendelingsknop, zwenkmechanisme
11) Kabelvak
12) Zwenkhendel
13) Geleidingsprofiel
14) Mesafdekplaat
15) Palbout
16) Vergrendeling van de steun voor het te snijden product
17) GENIO-slede

NL

Technische gegevens

	Master M 6	Master M 9 / M 91	
Afmetingen (l x b x h)	390 x 325 x 270	394 x 315 x 270	mm
Gewicht	ca. 7.2	ca. 8.6	kg
Snijdikte	0 - 20	0 - 20	mm
Snijhoogte	140	140	mm
Snijlengte	220	220	mm
Bedrijfsspanning	230	230	Volt
Vermogen	170	170	Watt

Opbouw en functionaliteit

Prestatiekenmerken

- Massief metalen uitvoering
- Geruisarme, krachtige condensatormotor met 170 Watt
- Ø 170 mm massief stalen mes met gladde snijkant
- Afneembare mesafdeklplaat van roestvrij staal
- Kantelsnijder 30°
- Massieve glazen bodemplaat **(M 9 / M 91)**
- Aluminiumbodemplaat **(M 6)**
- GENIO-slede voor het vastzetten van het te snijden product
- Restenhouder
- Sledeschakeling met moment- en continuschakelaar
- Snijdikte-instelling 0 - 20 mm
- Diamant-messlijper
- Roestvrij stalen paneel
- Kabelvak

Reserveonderdelen

Voor dit apparaat zijn de volgende reserveonderdelen leverbaar:

- 170 Ø mm reserve-mes
- Reserve-restenhouder

Richt u zich tot de klantenservice, wanneer u reserveonderdelen bij uw apparaat nodig hebt.

Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke instructies over de bediening van het apparaat.

© Gebr. Graef & Co. KG

Veiligheidsinstructies

PAS OP

Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om gevaren en materiële schade te voorkomen:

► Tast niet met de vingers aan de snijkant van het mes. Dit is zeer scherp en kan ernstige verwondingen veroorzaken.

NL

Bronnen van gevaar

WAARSCHUWING

Het draaiende mes kan lichaamsdelen afsnijden. Er bestaat gevaar voor uw vingers, met name de duim. Tast om die reden niet in de ruimte tussen aanslagplaat en de houder voor het te snijden product, zolang de aanslagplaat niet geheel gesloten is, d.w.z. onder "0" gezet is.

Kinderbeveiliging

Om het mes te beveiligen (aanslagplaat moet gesloten zijn, d.w.z. onder "0" staan), kunt u de slede voor het mes schuiven en de sledegrendel (kinderbeveiliging) indrukken. De slede zit vast.

Snijden met momentschakelaar

- Leg het te snijden product op de slede.
- Stel de gewenste snijdikte in.
- Druk het te snijden product licht tegen de aanslagplaat aan en laat de slede gelijkmatig tegen het mes aan lopen.
- Druk met de duim tegen de momentschakelaar, daarmee schakelt u de motor in.
- Bij het snijden de duim tegen de momentschakelaar aan drukken.
- Zodra u de duim van de momentschakelaar afneemt, schakelt de motor uit.

Snijden met continuschakelaar

Gebruik de continuschakelaar voor het snijden van grote hoeveelheden.

- Leg het te snijden product op de slede.
- Stel de gewenste snijdikte in.
- Druk het te snijden product licht tegen de aanslagplaat aan en laat de slede gelijkmatig tegen het mes aan lopen.
- De continuschakelaar met de klok mee draaien tot aan de eindaanslag (1/4 slag).
- Voor het uitschakelen draait u de continuschakelaar weer terug.
- Laat de motor na een continu gebruik van ca. 9,5 minuten afkoelen.

BELANGRIJK!

- ▶ Zacht te snijden product (bijv. kaas of ham) kan het best gekoeld worden gesneden.
- ▶ Zacht te snijden product kan beter worden gesneden, wanneer u het te snijden product langzamer voorwaarts schuift.
- ▶ Bij het snijden van augurken of worteltjes is het van voordeel, wanneer deze vooraf op dezelfde lengte worden afgesneden en dan met de restenhouder worden aangeschoven.

30° kantelen

De kantelfunctie is met name geschikt voor het snijden van brood, harde worst en groente. Met de kantelfunctie wordt de natuurlijke zwaartekracht van het te snijden product voor het transport benut.

Om het apparaat te kantelen, gaat u als volgt te werk:

- ◆ Druk op de vergrendelingsknop. Het apparaat wordt losgeklikt.

- ◆ Trek met de zwenkhendel het apparaat krachtig omhoog, totdat dit hoorbaar vastklikt.
- ◆ Pas bij het hoorbare vastklikken is het apparaat beveiligd.
- ◆ Nu kunt u doorgaan zoals onder „Snijden“ beschreven is.
- ◆ Na het beëindigen van het snijden zwenkt u het apparaat weer terug.
- ◆ Draai de zwenkhendel omlaag.
- ◆ Door te drukken op het achterste gedeelte van het profiel klikt de palbout vast.

NL

GENIO-slede

De GENIO-slede houdt met zijn geveerde sledesteun het te snijden product steeds in de uitgangspositie. Hij past zich traploos aan de grootte en het gewicht van het te snijden product aan en brengt het zo van zijn steun van hardgeanodiseerd aluminium in de optimale positie. Een extra fixatie zoals bij traditionele sleden wordt daardoor overbodig en het verschuiven of wegrollen van het te snijden product is gewoonweg uitgesloten. Wat er ook dient te worden gesneden, de GENIO-slede definieert dankzij enorme flexibiliteit, een hoog bedieningscomfort en de ergonomische handling de wijze van snijden geheel nieuw en dat met een nieuwe, zeer grote mate aan veiligheid, eenvoud en snelheid.

Door het unieke veermechanisme past de GENIO-slede zich te allen tijde aan de bijzonderheden van het te snijden product aan. Zo kan het niet wegrollen en kan altijd zonder krachtinspanning optimaal

© Gebr. Graef & Co. KG

naar het mes worden geleid.

Mocht u eens grotere, zwaardere snijproducten (zoals brood of ham) willen snijden, dan kunt u het steunvlak voor het te snijden product vergrendelen.

Druk de vergrendelingsbout in en druk vervolgens de steun voor het te snijden product omlaag. Vervolgens laat u de bout weer los.

NL

Voor het ontgrendelen druk u de bout omlaag, de steun voor het snijden product veert omhoog.

Restenhouder

Zodra het te snijden product korter dan 10 cm is en zodoende niet meer correct kan worden vastgehouden, moet de restenhouder worden gebruikt.

- Leg de resten of het kleinere te snijden product op de slede.
- Plaats de restenhouder op de achterwand van de slede en leg de restenhouder tegen het te snijden product aan.
- Ga te werk zoals hiervoor bij het "Snijden" beschreven is.

BELANGRIJK!

- ► De restenhouder maakt het u mogelijk om kleiner te snijden product zoals bijv. paddestoelen of tomaten klein te snijden.
- ► Het apparaat mag niet zonder restenhouder worden gebruikt, tenzij de grootte en de vorm van het te snijden product het gebruik ervan niet toelaten.

Messlijper

Met de bijgevoegde messlijper kunt u bij afnemende messcherpte de snijkant weer scherp maken.

- Draai de snijdikte op 15.
- Zet de messlijper op de slede.
- Schuif de slede zo ver naar voren, totdat de messlijper tegen het mes aan ligt.
- Schakel het apparaat in.
- Na 2 - 3 mesomwentelingen schakelt u het apparaat weer uit.
- Controleer nu of er een braam op het mes is ontstaan.
- Beweeg langzaam met de vinger van de binnen- naar de buitenkant. Wanneer u een omgelegde braam voelt, is het mes scherp.
- Gebruik nu de zoetsteen.
- Plaats de messlijper tegen het mes aan.
- Druk de aandrukhendel voor de slijpsteen in.

- Schakel het apparaat in.
- Na één mesomwenteling schakelt u het apparaat weer uit.

Lees ook de bij de messlijper gevoegde bedieningshandleiding.

Reiniging en verzorging

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke instructies voor het reinigen en verzorgen van het apparaat.

Veiligheidsinstructies

PAS OP

Raadpleeg de volgende veiligheidsinstructies, voordat u begint met de reiniging van het apparaat:

- ▶ Zorg ervoor, dat het apparaat uitgeschakeld is en niet op het stroomnet is aangesloten.
- ▶ Controleer of de aanslag gesloten is (messnede afgedekt).
- ▶ Gebruik geen aggressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Krab hardnekkige verontreinigingen niet af met harde voorwerpen.
- ▶ Het apparaat mag niet in water worden afgespoeld of onder water worden gedompeld.

te reinigen.

Reinig de buitenoppervlakken van het apparaat met een zachte, vochtig gemaakte doek. Bij sterke verontreiniging kan een mild reinigingsmiddel worden gebruikt.

Mes verwijderen

Schroef van tijd tot tijd het mes er ook eens af en reinig het apparaat van binnen. Met name dan, wanneer er "sappige" snijproducten (groente, fruit, braadvlees enz.) werden gesneden. Behandel het mes zeer zorgvuldig.

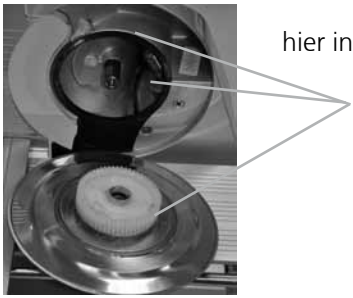
WAARSCHUWING

▶ PAS OP scherp mes.

- Trek de slede geheel naar u toe.
- Neem de mesafdekplaat eraf, doordat u deze aan het zwarte handvat omhoogdraait.

- Nu kunt u deze door een lichte druk ertegen van het mes af wegnemen.
- Maak het mes los, doordat u met een munt de messchroef met de klok mee draait.
- Reinig de binnenkanten van het mes en de zwarte ring met een vochtige doek.

© Gebr. Graef & Co. KG



◆ Het aanbrengen van het mes vindt plaats in omgekeerd volgorde.

NL

BELANGRIJK!

► Vet de gemarkeerde plekken regelmatig in.

WAARSCHUWING

► Deze procedure moet zeer VOORZICHTIG worden uitgevoerd, omdat er sprake is van een zeer scherp voorwerp.

Slede

Om de slede beter te reinigen, kan deze van het apparaat worden afgenomen.

◆ Trek hiervoor de sledegrendel aan de rechterkant van de slede eruit.

◆ Trek de slede naar achteren weg en neem deze eraf.

◆ Nu kunt u de GENIO-slede voor een betere reiniging uit elkaar nemen.

◆ Neem de steun voor het te snijden product eraf, doordat u deze verticaal plaatst en er naar boven toe afneemt.

◆ Nu kunt u ook de bladveren eraftrekken.

Reinig alle onderdelen met een vochtige doek of onder stromend water.

BELANGRIJK!

► De steun voor het te snijden product mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd!

Doe a.u.b. één keer per maand enkele druppels harsvrije olie of vaseline op de sledegeleiding. Overtollige olie/vaseline dient met een zachte katoenen doek te worden verwijderd.

Opruimen

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet via het normale huisvuil worden opgeruimd. Het symbool op het product en in de gebruiksaanwijzing duidt hierop. De materialen zijn volgens hun aanduiding opnieuw te gebruiken. Met het hernieuwde gebruik van de recycling of andere vormen van verwerking van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Vraag a.u.b. bij uw gemeentebestuur naar de bevoegde opruimingsdienst.

Garantie

10 jaar garantie

Op dit product bieden wij beginnend met de verkoopdatum 120 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- en materiaalfouten. Uw wettelijke vrijwaringsaanspraken conform § 439 e.v. BGB-E worden door deze regeling niet aangetast. Niet onder de garantie valt schade die door niet-oordeelkundige behandeling of gebruik is ontstaan evenals gebreken die de functionaliteit of de waarde van het apparaat slechts in geringe mate beïnvloeden. Verder is transportschade, voor zover wij daarvoor niet verantwoordelijk zijn, uitgesloten van de garantie. Voor schade die door een niet door ons of één van onze vertegenwoordigingen uitgevoerde reparatie ontstaat, is de garantie uitgesloten. Bij gegronde reclamaties zullen wij het gebrekkige product volgens onze keuze repareren of door een foutloos product vervangen.

© Gebr. Graef & Co. KG

GRAEF.

GRAEF.

© Gebr. Graef & Co. KG

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg
Germany

24014 / 03